

ESTE DESENHO É PROPRIEDADE EXCLUSIVA
DA BRITÂNIA ELETRDOMÉSTICOS LTDA. E NÃO
PODERÁ SER UTILIZADO POR TERCEIROS

N°	MODIFICAÇÃO	VISTO	REG.	MDE.	POR	DATA
0	Arquivo Liberado	-	-	000-00	Edson	06-10-2006
1	Revisão Linguística + Funcional + MKT	-	-	220-07	Edson	26-10-2007

10/07 185-05/00 072346 REV.1

BRITÂNIA



*Super Chef
Glass*

Manual de Instruções e
Livro de Receitas

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

www.britania.com.br
sac@britania.com.br



ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-417644**

PROJ.		DATA		MATERIAL	QUANTIDADE	
DES.	Edson	DATA	06-10-2006	TRATAMENTO	TOL. N° ESPECIF.	ESCALA
VERIF.	Luiz Carlos	DATA	06-10-2006			SEM ESCALA
APROV.	Dante	DATA	06-10-2006	PRODUTO	ESTRUTURA	FOLHA
BRITÂNIA				Sanducheira Bello Pane	072346	1/1
				TÍTULO	NÚMERO	REV.
				Folheto de Instruções	185-05/00	1

RECEITAS

Risoto de Calabresa

Ingredientes

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 2 lingüiças calabresas Batavo (cortadas em rodelinhas)
- 1 litro de água
- 2 tabletes de caldo de carne Knorr
- 1 colher de manteiga
- 1 copo raso de vinho branco seco
- 1 colher de sobremesa do tempero cúrcuma
- 1 cebola
- óleo extravirgem
- 2 colheres de queijo parmesão

Modo de Preparar

Fritar a cebola no óleo até murchar, acrescentando o arroz. Em seguida, fritar bem. Depois, coloca-se o vinho, deixando-o evaporar.

Lentamente, acrescentar o caldo Knorr, mexendo sempre. Quando o arroz estiver quase cozido, acrescentar a manteiga, as lingüiças (já fritas anteriormente), o tempero cúrcuma e, por último, o parmesão ralado.

Atenção: não é necessário colocar sal. Este prato deve ser feito na hora de ser servido.

Dicas

Para o *champignon* fresco não ficar tão escuro, acrescentar no seu preparo algumas gotinhas de limão.

Para que se tenha à disposição morangos durante o ano todo, comprá-los na época apropriada e congelá-los da seguinte forma: lavar e secar bem um a um e colocá-los lado a lado em uma assadeira. Levar ao congelador. Depois de congelados, podem ser postos em sacos plásticos separados em porções.

Não lavar o arroz importado, assim, ele não irá perder o amido que vai se desligando do grão enquanto cozinha. É este amido que faz o arroz ter liga.

Se for utilizar o arroz nacional que não é acondicionado nos mesmos padrões de higiene e de segurança dos importados, lavá-lo várias vezes.

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da panela elétrica *Super Chef Glass Britânia*.

Para garantir o melhor desempenho do produto, **ler atentamente as recomendações a seguir.**

Guardar este Manual de Instruções para eventuais consultas.

Verificar se a tensão (voltagem) do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

• Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada Britânia*.

• Evitar acidentes. Após desembalar sua *Super Chef Glass Britânia*, manter o material da embalagem fora do alcance de crianças.

• Manter o produto fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso ou quando ainda estiver quente, para se evitarem queimaduras.

• Não utilizar o produto ao ar livre.

Não ligar a panela elétrica sobre superfícies empoçadas de líquidos.

• Evitar o risco de choque elétrico. Não tocar no cordão elétrico com as mãos molhadas.

• Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não imergir o seletor de temperatura, o cordão elétrico ou o plugue na água ou em outro líquido.

• Nunca deixar o cordão elétrico em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar.

• Desconectar o seletor de temperatura do aparelho antes de iniciar a limpeza.

• Não ligar o produto em tomadas elétricas sobrecarregadas com outros produtos elétricos em funcionamento. A sobrecarga poderá danificar os componentes e provocar sérios acidentes.

• Não deixar o produto ligado sem ninguém por perto.

• Não aquecer o produto diretamente no fogo, fogão ou fogareiro.

Secar ligeiramente os alimentos antes de fritar, para evitar espirrar óleo quente.

• Não transportar a *Super Chef Glass Britânia* quando estiver com óleo quente, pois pode espirrar óleo e causar queimaduras.

• Não utilizar este aparelho em superfícies instáveis ou sobre objetos quentes.

• Não tocar ou encostar-se em partes quentes do produto quando estiver sendo utilizado, para evitar queimaduras.

• Manter o rosto afastado durante a fritura.

• Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não tentar consertar o produto em casa. Caso necessário, levá-lo na *Assistência Técnica Autorizada Britânia*.

• A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

CONHECENDO OS COMPONENTES

1. Seletor de Temperatura
2. Tampa de vidro temperado
3. Pegador integrado com saída de vapor ajustável
4. Cordão Elétrico
5. Plugue
6. Entrada do Seletor de Temperatura
7. Alavanca de inclinação da panela
8. Base da panela antiaderente



2

RECEITAS

Modo de Preparar

Abafar, por 3 minutos, o camarão temperado com sal, pimenta, louro, coentro e umas fatias de limão.

Em outra panela, fritar a cebola no azeite extravirgem até murchar e, então, acrescentar o arroz, o vinho branco (evaporá-lo aos poucos) e o caldo Knorr. Quando estiver quase cozido, colocar as lulas, os mariscos e os camarões com uma colher de manteiga, duas colheres de parmesão e salsinha.

Verificar o sal e servir em seguida (enfeitar com camarões e salsinha).

Risoto de Abóbora

Ingredientes

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 1/2 kg de abóbora amarela doce
- 3 colheres de manteiga
- 3 colheres de parmesão ralado
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 cebola
- 2 tabletes de caldo Knorr de carne
- 1 litro de água
- sal (se necessário)
- pimenta-do-reino

Modo de Preparar

Limpar a abóbora, tirando a casca e as sementes e cortar em pedaços pequenos. Fritar a cebola e deixar refogar com metade da manteiga, acrescentando, em seguida, a abóbora. Deixar misturar bem em fogo baixo, mexendo sempre com colher de pau.

Cozinhar por uns 10 minutos, colocando, sem seguida, o arroz. Mexer bem e juntar aos poucos o caldo até o arroz cozinhar por completo. Juntar, então, a noz-moscada, o resto da manteiga e duas colheres de parmesão, mexendo bem.

Colocar em um prato e enfeitar com pedaços de abóbora passados na manteiga. Servir a seguir.

Risoto de Morangos

Ingredientes

- 300 gramas de arroz arbóreo
- caldo de frango Knorr
- 1 cebola
- 1 caixinha de morangos
- 1 copo de vinho branco
- 2 colheres de manteiga
- 2 colheres de parmesão ralado
- sal (se necessário)
- pimenta-do-reino

Modo de Preparar

Fritar a cebola e deixar refogar com metade da manteiga. Acrescentar o arroz mexendo bem e acrescentar um copo de vinho, deixando-o evaporar.

Limpar, picar e temperar o morango com pimenta-do-reino. Deixar em uma travessa.

Após a evaporação do vinho, acrescentar, aos poucos, o caldo de frango, mexendo sempre. Quando o arroz estiver quase cozido colocar o morango, uma colher de manteiga e o queijo parmesão.

Servir em seguida, enfeitando o prato com morangos temperados e inteiros.

11

RECEITAS

Risoto de Funghi

Ingredientes:

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 tabletes de caldo Knorr de frango
- 2 colheres de parmesão ralado
- 50 gramas de *funghi*
- salsinha, cebola e alho a gosto
- 200 gramas de *champignon* fresco (cortado em lâminas)
- sal (se necessário)
- 1 copo de vinho branco seco
- pimenta-do-reino

Modo de Preparar:

Inicialmente, hidratar o *funghi* em partes iguais de água morna e vinho branco. Coar o *funghi* e reservar o caldo. Em uma caçarola, colocar uma colher de manteiga, juntando a cebola e deixando-a murchar. Em seguida, colocar o *funghi* e o *champignon* fresco, sal, pimenta e refogar uns 10 minutos em fogo brando. Depois, colocar o arroz (sem lavar), mexendo bem. Acrescentar, em seguida, ½ copo de vinho branco, deixando-o evaporar. Mexer bem até que o arroz absorva todos os temperos. Lentamente, vai se acrescentando o caldo do *funghi* e o do frango (que já deverão estar diluídos em outra caçarola), até que o arroz esteja cozido. Colocar uma colher de manteiga e duas colheres de parmesão ralado. Desligar o fogo e manter a caçarola tampada por 5 minutos. Servir polvilhado com parmesão e salsinha.

Risoto de Tomate Seco

Ingredientes

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 2 colheres de parmesão
- 1 copo de vinho branco seco
- 1 maçã de rúcula
- 1 cebola
- 2 tabletes de caldo Knorr de frango
- 3 colheres de manteiga
- 1 litro de água
- 150 gramas de tomate seco (picado)
- sal (se necessário)
- 150 gramas de mozzarella de búfala

Modo de Preparar:

Fritar a cebola e deixar refogar com metade da manteiga. Na mesma panela acrescentar o arroz e o copo de vinho, até que este último evapore. Colocar metade dos tomates secos e, em seguida, ir incluindo o caldo Knorr. Quando o arroz estiver começando a amolecer, acrescentar o resto do tomate seco e, no momento em que estiver quase pronto, colocar a mozzarella de búfala, uma colher de manteiga, queijo ralado e o maçã de rúcula. Servir em seguida.

Risoto de Frutos do Mar

Ingredientes

- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 1 colher de manteiga
- 100 gramas de lulas
- 1 copo de vinho branco seco
- 300 gramas de camarão médio
- óleo extravirgem
- 300 gramas de *vongole* (pré-cozido)
- Pimenta-do-reino
- 200 gramas de marisco (pré-cozido)
- sal (se necessário)
- 1 maçã de salsinha
- 1 litro de água
- 1 limão
- 2 tabletes de caldo Knorr de peixe
- coentro (a gosto)
- 2 colheres de queijo parmesão
- 1 folha de louro

10

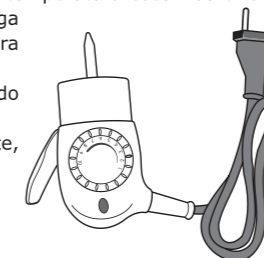
CARACTERÍSTICAS DA SUPER CHEF GLASS

Seletor de Temperatura

O Seletor de Temperatura é controlado por termostato e incorpora uma luz indicadora que desliga automaticamente quando a temperatura escolhida tiver sido atingida. Desta maneira, a luz liga e desliga alternadamente para indicar que a temperatura escolhida está sendo mantida.

A alavanca de liberação torna fácil a remoção do Seletor de Temperatura.

Os números no *dial* representam, aproximadamente, as seguintes temperaturas listadas abaixo:



Ajuste do Dial	°C (aprox.)	USO	TEMPERATURA
1	100°C	Manter a comida quente	BAIXA
2	110°C		
3	125°C	Cozinhar ou ferver lentamente	MÉDIA
4	140°C		
5	150°C	Fritar com pouca gordura	ALTA
6	160°C		
7	175°C	Fritar com nível médio de óleo	ALTA
8	185°C		
9	200°C	Tostar, assar, dourar ou grelhar	ALTA
10	210°C		

Nota: As temperaturas de uso são apenas uma orientação e podem precisar de ajustes para os diversos alimentos ou gostos pessoais.

Quando o *dial* estiver ajustado em nível baixo, é normal que o alimento comece a borbulhar, uma vez que o termostato mantém a temperatura escolhida.

Tampa de vidro temperado

Transforma a *Super Chef Glass* em um forno compacto. É ideal para grelhados, cozidos, ensopados e outros tipos de cozimento, para os quais os níveis de temperatura e umidade precisam ser controlados.

A *Super Chef Glass* com a tampa permite assar bolos e grandes pedaços de carne ou frango. A tampa também mantém o calor e a umidade no preparo de ensopados.

3

CARACTERÍSTICAS DA SUPER CHEF GLASS

Panela antiaderente

A alta qualidade da superfície de cozimento antiaderente permite cozimento sem gordura e facilita a limpeza. A panela antiaderente uniformiza o calor.

Saída de vapor ajustável

O pegador integrado com saída de vapor ajustável permite controlar os níveis de umidade durante o cozimento.

A saída de vapor permite que a umidade saia sem perder muito calor. Manter o respiro fechado quando assar bolos e quando cozer alimentos para os quais seja necessário manter o calor e/ou a umidade. O respiro deve ser mantido aberto para resultados mais crocantes. Quando grelhar frango ou carne, abrir o respiro durante os últimos 15 minutos de cozimento para deixá-los crocantes.

USANDO A SUPER CHEF GLASS

- Lavar a *Super Chef Glass* usando uma esponja macia e detergente neutro. Enxaguar e secar, retirando antes o seletor de temperatura.
- "Temperar" a superfície de cozimento, aplicando uma fina camada de óleo de cozinha e esfregar com uma toalha de papel.
- Inserir o seletor de temperatura na entrada do produto.
- Conectar o cordão elétrico a uma tomada de parede e ligar a *Super Chef Glass*.
- Ajustar o controle do Seletor de Temperatura para a temperatura desejada. Consultar o guia de temperaturas.

COZINHANDO COM A SUPER CHEF GLASS

ASSAR - A *Super Chef Glass* pode ser utilizada para assar bolos, com ótimos resultados. Para assar, pré-aquecer a panela no ajuste 10, com a tampa fechada. Retirar o bolo usando utensílios plásticos para não danificar a superfície antiaderente. Utilizar a tabela de temperatura como um guia para os tempos de cozimento indicado nas próprias receitas.

COZINHAR MACARRÃO - Ferver 6 xícaras de água no ajuste 5. Acrescentar 1 a 2 colheres de sopa de óleo para evitar que o macarrão grude. Acrescentar 250 g (1 xícara) de macarrão e cozinhar de 8 a 10 minutos. Se a água ferver muito rapidamente, reduzir a temperatura para um ajuste mais baixo. Nota: os tempos de cozimento variam para tipos diferentes de macarrão.

COZINHAR ARROZ - Ferver 6 xícaras de água no ajuste 5. Acrescentar 250 g (1 xícara) de arroz e fechar a tampa. Cozinhar por 10 a 12 minutos e escorrer a água excedente. Se a água ferver muito rapidamente, reduzir a temperatura para um ajuste mais baixo. Mexer de vez em quando para que o arroz não grude.

RECEITAS

Molho de Limão

Rendimento: 05 pessoas

Ingredientes: 05 pessoas

- 1 kg de creme de leite (fresco)
- 2 limões (raspas)
- Suco de 02 limões

Modo de preparar

Em uma panela, deixar ferver o creme de leite, acrescentando as raspas de limão e deixar ferver por uns 5 minutos. Colocar o suco de limão e deixar ferver por mais 3 minutos.

Dica útil

•Se desejar um molho mais grosso, acrescentar trigo tostado com manteiga e bater com o batedor.

Dicas

- O sal é colocado sempre no final do preparo de qualquer molho.
- Procurar utilizar sempre a manteiga e nunca margarina.
- A cebola deve ser dourada em fogo baixo.
- Os melhores molhos são aqueles feitos em panelas mais grossas e pré-aquecidas.
- Para nunca errar o cálculo: para cada quilo de massa cozida, meio quilo de molho.
- Tradicionalmente usa-se servir a massa em uma travessa onde o molho é colocado no meio, assim, cada convidado faz seu prato como preferir, ou seja, com mais ou menos molho.
- O tomate italiano pode ser pelado desta maneira: fura-se o tomate e coloca o mesmo na água quente.
- Para aquecer o molho funghi, adicionar (em fogo baixo) um pouco de leite e deixar ferver até que adquira a consistência desejada.
- Se o molho quatro queijos talhar, aquecê-lo e acrescentar uma xícara de cafezinho de leite.

RECEITAS

Molho Quatro Queijos

Rendimento: 05 pessoas

Ingredientes:

- 1 colher de sopa (rasa) de manteiga
- 2 colheres de sopa (cheias) de trigo
- 2 colheres de sopa (cheias) de cebola picada
- 100 ml de vinho branco seco
- 100 g de queijo gorgonzola (ralado)
- 100 g de queijo parmesão (ralado)
- 100 g de queijo prato (ralado)
- 100 g de queijo catupiry
- 1 kg de creme de leite (fresco)
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 tablete de caldo de galinha

Modo de preparar:

Derreter a manteiga em uma panela pré-aquecida, acrescentando-lhe a cebola. Em seguida, adicionar os queijos (deixando derreter bem) e a farinha de trigo (peneirada). Incluir o vinho, deixando evaporar o álcool e depois colocar o creme de leite e temperar com noz-moscada. Deixar ferver uns 10 minutos e adicionar sal a gosto.

Dicas úteis

- No lugar do catupiry, pode-se usar queijo provolone
- Os queijos podem ser ralados no liquidificador
- Usar sempre fogo bem baixo
- Metade do creme de leite pode ser substituída por leite

Molho de Tomate Seco

Rendimento: 05 pessoas

Ingredientes:

- 1 e ½ colher de sopa (cheia) de manteiga
- 50 g de cebola ralada
- 200 g de tomate seco picado
- 800 g de creme de leite fresco (+ ou 24 colheres de sopa cheias)
- 200 g de molho pomodoro
- 1 talo de manjeriço (sem picar)

Modo de Preparar

Derreter a manteiga em fogo baixo, fritar a cebola e acrescentar o tomate seco cortadinho e deixar fritar por uns 5 minutos .Em seguida, adicionar o creme de leite e deixar ferver em fogo baixo por mais 5 minutos.Em seguida, colocar o molho pomodoro aos poucos, deixando ferver, agora, por 10 minutos.Depois disso, adicionar o manjeriço e deixar engrossar. Desligar o fogo e adicionar sal a gosto.

Como servir:

Com massas e salmão

CARACTERÍSTICAS DA SUPER CHEF GLASS

TOSTAR E DOURAR CARNE - em muitas receitas é necessário tostar e dourar a carne. A carne retém seus sumos e os sabores se acentuam depois que ela é tostada e dourada. Isto também evita que ela grude quando estiver assando. De preferência, usar a carne à temperatura ambiente, pois isto reduz o tempo de cozimento.

Pré-aquecer a *Super Chef Glass* nos ajustes 7 ou 8. Tostar a carne em todos os lados, sem a tampa. Após dourar, reduzir o ajuste de temperatura para 4 ou 5 e colocar a tampa até que a carne esteja cozida como desejado. Os bifes precisam ser virados apenas uma ou duas vezes.

FRITAR - A *Super Chef Glass* é ideal para fritar com um nível médio de óleo. A fritura em grande quantidade de óleo não é adequada, pois resulta em perda de calor e possível transbordamento do óleo.

FRITAR COM POUCA GORDURA - Adequada para ovos, omeletes, bacon, salsichas, bifes e pedaços de frango. Pré-aquecer nos ajustes 5 ou 6 com um pouco de óleo para dar sabor. As superfícies de cozimento antiaderentes não precisam de uma grande quantidade de óleo.

FRITAR COM NÍVEL MÉDIO DE GORDURA - Adequada para pedaços de legumes e verduras, por exemplo, abóbora e batata, ou alimentos em pedaços. Pré-aquecer nos ajustes 6 a 8 com óleo suficiente para que o alimento esteja parcialmente imerso. Cozinhar o alimento sem tampa. Nota: Cuidar para não colocar óleo demais dentro da panela.

COZER LEGUMES SAUTÉ - Pré-aquecer nos ajustes 5 ou 6 com um pouco de óleo para dar sabor.

COZIMENTO RÁPIDO - O alimento é rapidamente cozido em grande calor e os legumes e verduras mantêm seu sabor e consistência. Para melhores resultados e um cozimento homogêneo, cortar o alimento em pedaços pequenos e de tamanho igual. Pré-aquecer nos ajustes 7 ou 8 com um pouco de óleo. Acrescentar os legumes e verduras, carne e temperos, mexendo continuamente. Legumes ou verduras como as cenouras, que demoram mais tempo para cozer, devem ser cozidos primeiro; acrescentar os outros ingredientes mais tarde. Cozinhar até que os legumes e verduras estejam ligeiramente crocantes. A tampa pode ser colocada em seu lugar nos últimos minutos do cozimento.

ASSAR CARNES E AVES - A *Super Chef Glass* é ideal para assar carnes ou aves, uma vez que a carne retém seu sabor e seus sumos. Pré-aquecer a *Super Chef Glass* nos ajustes 7 ou 8. Utilizar apenas um pouco de óleo para cortes com pouca gordura e não utilizar óleo algum para cortes de carne com mais gordura. Tostar e dourar a carne em todos os lados e colocar a tampa. Depois de tostada, girar o *dial* de ajuste para 4 ou 5, para cozer a carne como desejado. Virar a carne durante o cozimento.

TEMPOS DE COZIMENTO

Nota: estes tempos são para carne bem passada. Reduzir os tempos de acordo com seu gosto pessoal.

PORCO:	30 à 40 minutos a cada 500g, depois de tostado.
VITELA:	30 à 40 minutos a cada 500g, depois de tostado.
CARNEIRO:	25 à 30 minutos a cada 500g, depois de tostado.
FRANGO	30 à 35 minutos a cada 500g, depois de tostado.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Limpar o seletor de temperatura apenas com um pano úmido.
Nota: O Seletor de Temperatura precisa ser removido antes que a *Super Chef Glass* seja limpa e a entrada do Seletor de Temperatura precisa estar seca antes que o produto seja novamente usado.
- Nunca colocar o seletor de temperatura dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilizar utensílios de metal para retirar ou misturar alimentos. Estes podem arranhar e danificar a superfície antiaderente. Utilizar apenas utensílios de plástico ou madeira para mexer ou servir os alimentos.
- Para limpar a superfície antiaderente usar água e sabão. Remover resíduos persistentes com uma esponja plástica. Não usar palha de aço ou esponjas abrasivas que danificarão as superfícies de cozimento antiaderentes.
- O recipiente quadrado pode ser lavado em um lava-louça pois é totalmente selado de modo que é seguro colocá-lo totalmente dentro d'água. Já a tampa de vidro e o seletor de temperaturas não devem ser colocados em um lava-louça.



NUNCA MERGULHAR O SELETOR DE TEMPERATURA DENTRO DE ÁGUA OU DENTRO DE OUTRO LÍQUIDO QUALQUER.

RECEITAS

O Molho

É difícil precisar quando o molho apareceu na cozinha mundial e, mais difícil ainda, na cozinha dos brasileiros. O que se sabe é o óbvio: que o homem primitivo, depois de se cansar de comer frutas e folhas, passou a caçar e assar animais que, quando cozidos, geravam um caldinho muito bom.

Depois de algum tempo, as panelas de barro (as primeiras a serem inventadas) trouxeram um gosto ainda mais peculiar ao tal do "caldinho"; ele se concentrava no fundo do recipiente, e se tornou uma matéria-prima essencial no preparo de iguarias.

Os anos se passaram. Atualmente, quase não existe um prato sem um molho bem preparado. A cozinha contemporânea descobriu o prazer e o segredo do molho, que não só dá um sabor único à comida, como também valoriza seu conteúdo.

Creimosos, ralos, com muito ou pouco tempero ... isso não importa! O molho, apesar de jamais poder chegar a ser o prato principal, será sempre o requinte indispensável para quem tem um paladar apurado.

Molho Funghi

Rendimento: 05 pessoas

Ingredientes:

- 1 colher de sopa (cheia) de manteiga
- 4 colheres de sopa (cheias) de cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 2 colheres de sopa (cheias) de farinha de trigo
- 50 ml de molho inglês
- 50 ml de vinho tinto seco
- 200 g de funghi
- 1 tablete de caldo de galinha (dissolvido no leite)
- 1 kg de creme de leite fresco

Modo de Preparar

Lavar bem o *funghi* e logo escorrer. Em seguida, deixar em água quente por 5 minutos. Derreter a manteiga em fogo baixo, acrescentar a cebola e o alho, mexendo-os até que fiquem macios. Adicionar o *funghi*, fritar bem e, depois, acrescentar a farinha. Logo em seguida, colocar o vinho e o molho inglês, deixando dourar mais um pouco. Juntar o creme de leite e o caldo de galinha, deixar ferver por uns 10 minutos. Desligar a panela e adicionar sal a gosto.

Como Servir

Com massas, mignon, peito de frango ou chester.