



Gratin de Frango com Molho Mornay

Caldo de Frango Dourado

Grau de Dificuldade: **Médio**

Rendimento: **4 porções**

Ingredientes

Para o Frango:

- 600 g de peito de frango
- **180ml de Caldo de Frango Dourado Battuto's**
- 720ml de Água

Para o Molho Mornay:

- 40 g de manteiga
- 40 g de farinha de trigo
- 400 ml de leite
- **100 ml de Caldo de Frango Dourado Battuto's**
- 150 g de queijo ralado (gruyère, emmental ou muçarela)
- 40 g de queijo parmesão ralado
- Noz-moscada a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

Modo de Preparo:

- Cozinhe o peito de frango no Caldo Battuto's e água até ficar macio. Retire-o e deixe esfriar levemente. após isso, desfie ou fatie.
- Derreta a manteiga em fogo médio, adicione a farinha e mexa por cerca de 1 minuto, sem deixar dourar.
- Acrescente o leite aos poucos, mexendo constantemente. Em seguida, adicione o Caldo de Frango Dourado Battuto's e cozinhe até obter um molho liso e encorpado.
- Desligue o fogo, tempere com noz-moscada e pimenta-do-reino.
- Incorpore o queijo ralado e misture até derreter completamente.
- Distribua o frango em uma travessa, cubra com o molho e finalize com o parmesão ralado.
- Leve ao forno preaquecido a 200 °C por cerca de 15 minutos, ou até gratinar.
- Sirva ainda quente.