



## Molho Parisiense



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:25

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	2 colheres (sopa)	30 g
Cebola (picada)	meia unidade pequena	50 g
Cogumelo paris fresco (cortado em lâminas)	meia bandeja	100 g
Filé de peito de frango (cortado em cubos)	meia unidade média	150 g
Presunto (em cubos pequenos)	1 fatia grossa	150 g
Ervilha em conserva (escorrida)	1 lata pequena	200 g
Leite	-	1 l
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	1 xícara (chá)	100 g

## Modo de Preparo

**1.** Em uma panela média, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até dourar.

**2.** Acrescente o cogumelo e salteie por mais 2 minutos. Adicione o frango e refogue por 5 minutos ou, até dourar. Junte o presunto e a ervilha, e misture.

**3.** Adicione 950 ml do leite e deixe cozinhar até levantar fervura. Junte o Molho Branco Bechamel Ajinomoto®, previamente dissolvido no leite restante, misture e deixe cozinhar por 3 minutos, ou até encorpar. Retire do fogo e sirva em seguida.