FRANGO ASSADO

PRESS RELEASE

RECEITA: POLENTA DO FRANGO ASSADO

Polenta frita é o acompanhamento ideal para aves assadas. Por isso, esse prato que encanta gerações também se tornou uma das especialidades da Rede Frango Assado, que oferece a receita para seus consumidores desde o início da década de 70.

Para degustar a polenta frita tradicional da rede, o consumidor pode visitar uma das 18 unidades do Frango Assado, que tem infraestrutura moderna, instaladas em rodovias de intenso movimento. É famosa pelo tradicional espeto de frango e pelo pão de semolina. Todos esses fatos tornam o Frango Assado a melhor parada.

Polenta do Frango Assado

Ingredientes:

1/2 kg de fubá grosso (também conhecido como fubá italiano)

2,8 litros de água

30g de sal (2 colheres de sopa)

60 g de óleo (1/4 xícara de chá)

Modo de preparo

Dissolva o fubá em 800 ml de água fria, mexendo bem.

Coloque o restante da água (2 litros) para ferver em uma panela, em fogo alto.

Quando atingir fervura, acrescente o sal e o óleo.

Despeje o fubá dissolvido aos poucos, mexendo para não empelotar.

Abaixe o fogo e misture sem parar até começar engrossar e ferver (aproximadamente 15 minutos).

Tampe a panela e deixe cozinhar por mais 30 minutos. Desligue o fogo.

Transfira o conteúdo da panela para uma fôrma retangular (30 x 40) untada com óleo e deixe esfriar. Quando estiver bem fria, corte em tiras e frite em óleo bem quente (180ºC).

Rendimento: 2,5 kg

Sobre o Frango Assado

A rede de postos e restaurantes Frango Assado tem 18 unidades instaladas em rodovias de intenso movimento: Anhanguera, Bandeirantes, Castelo Branco, Fernão Dias, Dutra, Dom Pedro, Carvalho Pinto e Imigrantes. Fundado em 1952, o Frango Assado nasceu como uma barraca de frutas chamada São Cristóvão, na Via Anhanguera, em Louveira, e tornou-se uma das maiores operadoras de praças de serviços rodoviários do estado de São Paulo.

Em setembro de 2008, a rede foi adquirida pela International Meal Company (IMC). Atualmente também compõem a holding o Grupo RA, líder de serviços de alimentação em aeroportos brasileiros, adquirido pela Advent International em abril de 2007, e o Grupo Viena, líder no segmento de restaurantes e cafés, comprado em setembro de 2007.

A rede Frango Assado recebe anualmente cerca de 8 milhões de consumidores e oferece múltiplos serviços. As praças de serviço Frango Assado constituem-se de um complexo com restaurantes de Casual Dining, posto de combustível, loja de conveniência, padaria, banca de jornais e área Kids.

Informações para a Imprensa

Ketchum (11) 5090-8900
Ligia Carvalho – ligia.carvalho@ketchum.com.br – (11) 5090-8911
Marisa Amaral – marisa.amaral@ketchum.com.br – (11) 5090-8932
Mariana Bevilacqua – mariana.bevilacqua@ketchum.com.br – (11) 5090-8917