

GALINHA À BRASILEIRA

INGREDIENTES

1/2 galinha caipira

250 g de mugunzá amarelo

250 g de carne-seca, charque ou jabá

1 gomo de linguiça calabresa

100 g de bacon

1 cebola grande

3 dentes de alho

coentro a gosto

pimenta-do-reino a gosto

colorau

MODO DE PREPARO

Frite o bacon, quando estiver bem feito, acrescente a cebola e o alho para refogar

Acrescente os outros ingredientes e adicione água até ficar uns 3 dedos acima dos ingredientes

Depois é só finalizar com o coentro e servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1168-galinha-a-brasileira.html>