

FRANGO CAIPIRA DA VÓ

INGREDIENTES

1 frango caipira inteiro picado em pedaços pequenos

1 colher (sopa) de óleo

1 cabeça de cebola

1 cabeça de alho amassado

Alfavaca a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, adicione o óleo, a cebola e o alho, e deixe dourar bem.

Acrescente o frango e mexa sem parar.

Quando a cebola começar a grudar e ficar dourada, vá adicionando um pouco de água e mexendo sempre.

Assim que o frango estiver dourado, adicione dois copos de água e a alfavaca, e tampe.

Em seguida, vá adicionando água aos poucos até o frango ficar mole.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16836-frango-caipira-da-vo.html>