

GALINHA CAIPIRA COM AÇAFRÃO

INGREDIENTES

1 galinha caipira cortada em pedaços
2 tomates médios picados
1 cebola grande triturada
5 dentes de alho amassados
1 colher (sopa) de orégano
2 tabletes de caldo de galinha
1 colher (sopa) de açafrão
1 colher (sopa) de coloral
3 folhas de louro
1 colher (sopa) de azeite
200 ml de água
1 colher (sopa) de farinha de trigo
Tempero de alho pronto
Raspa de limão (raspar a casca do limão com ralador fino)
Pimenta-do-reino
Páprica doce ou picante
Salsa
Cebolinha
Sal

MODO DE PREPARO

Tempere o frango usando o tempero de alho pronto, sal, pimenta-do-reino, páprica, orégano e a raspa de limão.

Em uma panela de pressão, refogue o alho e a cebola no azeite, e em seguida adicione o coloral, o açafrão e os tabletes de caldo de galinha.

Adicione o frango temperado na panela para refogar, e depois que o frango já estiver dourado, acrescente os tomates.

Em seguida, adicione o louro, a água e feche a panela de pressão.

Deixe cozinhar por 25 a 30 minutos na pressão.

Ao final, abra a panela para mexer e verifique o tempero (caso a carne ainda esteja dura, deixe mais 15 minutos na pressão ou termine o cozimento com a tampa da panela aberta mesmo).

Acrescente a salsa e a cebolinha, e deixe ferver por alguns minutos.

Caso deseje engrossar o molho, dilua 1 colher de farinha de trigo em um pouco de água fria, e adicione na panela utilizando um coador.

Para finalizar, despeje em uma travessa de vidro e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18683-galinha-caipira-com-acafrao.html>