

FRANGO CAIPIRA

INGREDIENTES

- 1 frango caipira (picado)
- 1 cebola cortada em cubinhos
- 4 dentes de alho amassados
- 1 cubo de caldo de galinha
- 1 e 1/2 litro de água quente
- 3 colheres (sopa) de óleo
- sal, cheiro-verde e pimenta a gosto
- 1 colher (café) de açafrão

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o óleo, a cebola, o caldo de galinha, a pimenta e deixe dourar.

Acrescente o alho e o açafrão.

Coloque o frango picado e mexa com cuidado para não desmanchar os pedaços.

Tampe e vá deixando o frango agarrar um pouquinho na panela.

Quando começar a grudar, acrescente um pouco de água somente para fazer o frango se soltar da panela (isso faz com que ele fique douradinho).

Repita esse processo até que ele doure do seu gosto.

Por último, acrescente o sal e o restante da água.

Deixe ferver 40 minutos.

Desligue o fogo e acrescente o cheiro-verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21252-frango-caipira.html>