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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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