

FRANGO CAIPIRA DO CASSIANO

INGREDIENTES

1 frango caipira cortado em pedaços
1 litro de água fervendo
2 colheres (sopa) de óleo de soja
sal e pimenta-do-reino moída na hora, a gosto
1 cebola grande cortada em cubos pequenos
6 dentes de alho picados pequenos
1/2 limão galego
2 colheres (sopa) de açafrão da terra
2 tabletes de caldo de galinha
1 pimenta malagueta amassada (opcional)
coentro e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Pegue o frango já cortado, lave bem em água corrente e coloque-o em uma vasilha com água e um pouco de vinagre por 15 minutos.

Lave em seguida.

Tempere o frango com o sal, pimenta-do-reino e a metade do limão, reserve.

Em uma panela grande, coloque o óleo e refogue metade das cebolas, juntamente com metade do alho picado, açafrão, pimenta malagueta, junte o frango picado e tampe a panela.

Deixe o frango fritar bem de todos os lados, pingando um pouco de água para não queimar a cebola e o alho.

Quando o frango estiver bem corado, acrescente o restante da cebola e do alho, mexa um pouco, acrescente a água fervente e os tabletes de caldo de galinha.

Tampe a panela e aguarde o frango cozinhar, lembrando de olhar frequentemente até o frango atingir o ponto desejado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21762-frango-caipira-do-cassiano.html>