

GALINHADA CAIPIRA SIMPLES

INGREDIENTES

8 sobrecoxas

1 colher (sopa) de óleo

500 ml de água fervendo ou quanto baste para cobrir o frango na panela

3 dentes de alho amassados

2 cebolas médias picadas

1/2 colher (sopa) de açafrão

sal a gosto

pimenta calabresa a gosto opcional

cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Retire a pele das sobrecoxas, lave bem e deixe escorrer, depois coloque a água para ferver.

Enquanto a água ferve, em outra panela despeje o óleo e o alho e deixe fritar um pouco.

Adicione as sobrecoxas e deixe que elas sequem bem, dando uma boa fritadinha.

Depois de fritas, coloque no meio da panela, entre as sobrecoxas, o açafrão, a cebola, o sal, a pimenta e um pouco do cheiro verde.

Refogue mais um pouco e mexa delicadamente, despeje a água quente até quase cobrir as sobrecoxas, experimente o sal e deixe cozinhar por mais ou menos meia hora.

Tente não ficar mexendo, o frango dissolve fácil, a água vai evaporando e o frango amaciando.

Experimente, assim que estiverem macias desligue o fogo e coloque numa travessa.

Salpique com o restante do cheiro verde, sirva com arroz e uma saladinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/22681-galinhada-caipira-simples.html>