

# FRANGO CAIPIRA MINEIRO

## INGREDIENTES

1 frango caipira de 2,5 kg, cortado em pedaços

8 dentes de alho

3 cebolas médias

6 pimentas malagueta

2 colheres de banha de porco

sal a gosto

1 maço de salsa

1 maço de cebolinha

2 colheres (sopa) de açafrão

## MODO DE PREPARO

Pegue o frango cortado em pedaços e coloque num refratário.

Amasse 4 dentes de alho, 1/2 cebola, 6 pimentas e o sal, amasse fazendo uma pasta.

Misture no frango e reserve por no mínimo, 30 minutos.

Amasse 4 dentes de alho junto com 2 colheres de manteiga de porco em uma panela de ferro.

Deixe fritar e coloque o açafrão, frite e depois coloque o frango, deixando ele fritar.

Coloque água pra cozinhar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/23028-frango-caipira-mineiro.html>