

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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