

GALINHA GUISADA

INGREDIENTES

- 1 galinhas partidas em partes
- 1 tomate cortado em pedaços
- 1 cebola partida em pedaços
- 1 pimentão partido em pedaços
- 2 dentes de alho
- 1 folha de louro
- 2 tabletes de caldo knorr
- pimenta-do-reino
- 1 e 1/2 colher (sopa) de colorau
- 1 e 1/2 colher (sopa) de cominho
- 2 colheres (sopa) de extrato de tomate
- 1 colher (sopa) de vinagre
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Refogue a galinha e coloque a água.

Lave bem a galinha, coloque todos os ingredientes, menos a margarina.

Enquanto estiver cozinhado, coloque a margarina e deixe cozinhar por 30 minutos.

Sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23078-galinha-guisada.html>