

FRANGO CAIPIRA COM VIRADINHO DE MILHO NO FOGÃO A LENHA

INGREDIENTES

1 frango caipira cortado em pedaços pequenos

2 limões

2 colheres de tempero caseiro (alho e sal)

4 tomates grandes picados

100 g de bacon cortado em cubos médios

4 dentes de alho picados

2 cebolas picadas

2 colheres de colorau

farinha de milho o suficiente para dar o ponto

1 lata de milho verde

1 caldo de galinha

cebolinha a gosto

salsinha a gosto

cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o frango em pedaços pequenos, tempere com o tempero pronto (alho e sal) e o suco dos limões.

Deixe marinando por 30 minutos.

Ferva uma chaleira de água com um caldo de galinha.

Em uma panela grande, frite o bacon com ou sem óleo, deixe o dourar.

Adicione a cebola e logo em seguida, o alho, refogue.

Adicione o frango e o colorau e mexa bem.

Vá adicionando a água quente com caldo de galinha aos poucos sem, deixar muita água, e vai mexendo sempre.

Adicione o tomate quando o frango já tiver cozido e mole.

Quando o frango tiver mole, retire todo frango e reserve em um local aquecido.

Com o caldo que sobrou, adicione o milho e a farinha de milho aos poucos até dar o ponto de um pirão não muito duro, mexa por uns 5 minutos e está pronto.

Salpique o cheiro-verde por cima do pirão e do frango.

Sirva com arroz branco.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26075-frango-caipira-com-viradinho-de-milho-no-fogao-a-lenha.html>