

GALINHA CAIPIRA TRADICIONAL

INGREDIENTES

- 1 galinha caipira limpa e cortada em pedaços pequenos
- 2 tabletes de caldo de galinha caipira
- 1/2 colher (pequena) de colorau
- 1/2 colher (pequena) de cominho moído
- 1/2 colher (pequena) de pimenta-do-reino
- 1 colher (pequena) de alho amassado
- 2 colheres (grande) de cheiro verde
- 1 cebola média cortada em cubos
- 1 tomate médio cortado em cubos
- 1 batata média cortada em pedaços médios
- 1 litro de água
- 2 colheres de farinha branca (para o pirão)

MODO DE PREPARO

PIRÃO:

Pirão:Retire um pouco do caldo da galinha.

Coloque no fogo em uma frigideira e acrescente duas colheres de farinha branca, mexendo sempre.

Depois de engrossar coloque uma colher (pequena) de cheiro verde, para dar mais sabor.

Existem galinhas que levam até 20 minutos para cozinhar, tem que abrir a panela sempre, não pode deixar amolecer muito pois perde o sabor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29911-galinha-caipira-tradicional.html>