GALINHADA COM FRANGO CAIPIRA

INGREDIENTES

1 frango caipira de 2 kg ou mais

4 xícaras de chá de arroz branco

2 xícaras de azeite

1 cebola grande

5 tomates grandes

5 dentes de alho ou mais se preferir

salsinha e cebolinha a gosto

1 colher de manjerona seca ou um maço fresco

5 folhas de manjericão

1 colher de chá de açúcar

3 tabletes de caldo de galinha

1 sachê de sazón de verduras

sal e pimenta a gosto

água fervente

MODO DE PREPARO

Corte o frango em pedaços pequenos.

Em uma panela grande, de preferência de ferro ou ferro fundido, aqueça o azeite.

Doure o açúcar até ficar bem marrom.

Acrescente a carne e deixe fritar até ficar com cor de açúcar caramelizado.

Retire da panela o azeite deixando somente um pouco para cobrir o fundo da panela.

Acrescente a cebola, o tomate e o alho.

Coloque o sal, a pimenta, o caldo de galinha, o sazón e deixe fritar com a carne até desmanchar.

Acrescente o arroz e frite junto com os demais ingredientes até os grãos se soltarem uns dos outros.

Acrescente a água fervente, 2 xícaras de água para cada xícara de arroz.

Quando levantar fervura acrescente os demais temperos.

Prove o sal e o arroz que deve ficar macio e ensopadinho.

Sirva com mandioquinha frita e uma salada verde.

Se preferir polvilhe queijo ralado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30946-galinhada-com-frango-caipira.html