

FALSO FRANGO CAIPIRA

INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobrecoxa

se preferir pode ser também 1 kg de frango a passarinho

1 dente de alho grande

1/2 cebola média

1 cubo de caldo de galinha

1/2 xícara (chá) de aguardente

sal e pimenta-do-reino a gosto

5 colheres de óleo

MODO DE PREPARO

Depois de higienizar o frango tempere com o alho, sal, pimenta-do-reino e a aguardente.

Deixe descansar por uns dez minutos.

Corte a cebola em rodelas.

Em uma panela média coloque o óleo, a cebola e deixe que a cebola realmente queime.

Coloque os pedaços de frango ou as coxas/sobrecoxas.

Esfale o cubo de caldo de galinha sobre o frango e deixe dourar um pouco de cada lado.

Despeje a água e deixe a panela semi-tampada.

Vá mexendo de vez em quando.

Deixe secar bem a água até que fique apenas o óleo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31746-falso-frango-caipira.html>