GALINHA COZIDA DIFERENTE

INGREDIENTES

1 frango

2 tomates

2 cebolas

1 pimentão

coentro picado

extrato de tomate

2 tabletes de knorr de galinha

250 ml de leite

5 colheres de farinha de trigo

óleo

água

MODO DE PREPARO

Corte o tomate, a cebola e o pimentão em cubos.Coloque o óleo na panela junto com o tempero cortado para rechear um pouco.

Coloque o frango já cortado e temperado (a gosto) e deixe dourar um pouco.

Coloque o knorr e o extrato e vá mexendo por alguns minutos.

Coloque a água sem deixar cobrir o frango e deixe ferver por uns 10 minutos.

Enquanto espera ferver misture o leite e a farinha de trigo até a farinha estar totalmente dissolvida.Jogue a mistura na panela e mexa até ferver, depois é só desligar.

O caldo fica bem grossinho e uma delícia.Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34135-galinha-cozida-diferente.html