

GALINHA PICANTE

INGREDIENTES

- 1 peito de frango
- 6 batatas médias em cubinhos
- 4 cenouras em cubinhos
- 1 lata de ervilha
- 1 lata de milho
- 1 cebola grande em cubinhos
- 3 dentes de alho
- 1 vidro de azeitona pequeno
- 1 pacote de sazón aves
- sal a gosto
- 1 vidro de catchup picante
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de molho de tomate
- molho de pimenta a gosto (opcional se gostar mais picante)

MODO DE PREPARO

Corte o peito em pedaços pequenos e tempere.

Coloque a batata e a cenoura pra cozinhar até ficar meio mole (não deixe a batata e a cenoura mole demais pois vai cozinhar depois com o frango).

Faça o peito numa panela grande com a cebola e alho, vá mexendo para desfiar na própria panela deixando bem gostoso.

Quando estiver pronto acrescente os outros ingredientes menos o creme de leite.

Com tudo na panela coloque um pouco de água até cobrir tudo.

Deixe ferver para reduzir ficando bem cremoso.

Apague o fogo e coloque o creme de leite misturando bem.

Sirva quente acompanhado de arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35475-galinha-picante.html>