

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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