

ENGROSSADO MINEIRO

INGREDIENTES

1 frango inteiro (ou pedaço de sua preferencia)

1 xícara de fubá

cebolinha

salsinha

1 caldo de galinha

1/2 cebola picadinha

1/2 colher de colorau

3 dentes de alho

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela fritar o alho, a cebola e acrescentar o frango cortado em pedaços.

Deixar fritar bem.

Acrescentar o colorau, sal e o caldo de galinha.

Coloque água até cozinhar, a água deve ser acrescentada aos poucos, o frango deverá ficar cozido e sem caldo.

Quando estiver quase cozido acrescente a salsinha e a cebolinha.

Retire os pedaços de frango e reserve.

Na mesma panela acrescentar 1 litro de água e o fubá.

Deixar cozinhar como polenta mole.

Servir quente com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36612-engrossado-mineiro.html>