PUCHERO DE FRANGO CAIPIRA

INGREDIENTES

1 frango caipira

500 g de grão-de-bico

100 ml de azeite de oliva

1 linguiça paio cortada em rodelas

1 linguiça calabresa cortada transversal

2 cebolas grandes raladas

5 dentes de alho amassados

1 ramo de hortelã picado

1 maço de cebolinha verde picada

1 maço de salsinha picada

1 colher de sopa de colorau, urucum

Sal a gosto

Vinagre ou suco de limão (1 xícara de chá)

MODO DE PREPARO

Corte o frango em pedaços, menor que as juntas e deixe de molho em água com vinagre ou limão e um pouco de sal durante meia hora.

Lave em água corrente e deixe escorrer.

Tempere a gosto e aguarde aproximadamente 40 minutos para tomar gosto.

Em uma panela aqueça o azeite de oliva com um fio de óleo (para não queimar) e frite o alho, a cebola, a hortelã, parte da cebolinha verde e parte da salsinha, até dourar.

Acrescente os pedaços do frango caipira até ficarem dourados.

Acrescente água quente e cozinha até a carne amaciar. Reserve.

Em uma frigideira, frite a calabresa e a paio. Reserve

Em outra panela, coloque aproximadamente 1,5 litro de água fria.

Acenda o fogo e quando começar a levantar fervura acrescente a calabresa e paio.

Cozinhar até os grãos ficarem al dente.

Junte tudo na panela com o frango caipira e cozinha até ficar macio.

Desligue o fogo, deixe esfriar e retire o excesso gorduroso.

Novamente, deixe ferver até o caldo engrossar a gosto (acrescente água até ter uma boa quantidade de caldo, de preferência que cubra os ingredientes).

Desligue o fogo e deixe descansar por aproximadamente 30 minutos para realçar o sabor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41810-puchero-de-frango-caipira.html