GALINHA AO MOLHO DE AMENDOIM DA TEREZINHA

INGREDIENTES

1 pacote de frango cortado em pedaços (coxinha da asa/frango a passarinho/sobrecoxa/ etc, pedaços pequenos)

1 xícara de chá com amendoim

tempero verde (salsa/cebolinha)

alho a gosto

sal a gosto

tempero em pó ou 1/2 tablete de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Coloque o frango para cozinhar, como de costume, deixando fritar (não precisa colocar óleo, só coloque um pouco de água durante o cozimento).

Enquanto isso coloque o amendoim em uma panela e dê uma torradinha de leve nele, separe.

Pegue o liquidificador, coloque o amendoim, um pouco de sal, um pouco de alho, o caldo de galinha, o tempero verde picado e um pouco de água.

Bata e adicione um pouco de água conforme o liquidificador precise, para bater o amendoim. Experimente para ver se está bom de sal, o gosto fica forte para amendoim.

Volte para o frango.

Quando estiver cozido (meio frito) apague o fogo, retire a gordura que se formou no fundo da panela, coloque no fogo novamente deixando começar a fritar, agora acrescente o molho que se formou com o amendoim no liquidificador e deixe ferver, se achar necessário coloque um pouco mais de água (o molho deve ficar cremoso).

Apague o fogo e bom apetite.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42631-galinha-ao-molho-de-amendoim-da-terezinha.html