GALINHADA BAIANA

INGREDIENTES

1,5 kg de mandioca

1,5 kg de coxa e sobrecoxa de frango

2 colheres de sopa de Sal

1 cebola picada

2 dentes de alho

2 colheres de sopa de óleo

1 colher de sopa de cominho

1 colher de sopa de coentro moído

1 colher de sopa de açafrão

1 colher de sopa de corante em pó

Palmito e Azeitona opcional

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango na panela de pressão com uma colher de sal e o resto dos temperos e 1 litro e meio de água por aproximadamente 20 minutos (reserve).

E uma panela de pressão cozinhe a mandioca com uma colher de sal por aproximadamente 15 minutos

Quando a mandioca estiver cozida coloque-a no liquidificador e bata (pode ser batida com a própria água em que você cozinhou o frango),

Bata no liquidificador até formar um caldo concentrado e reserve.

Quando o frango já estiver esfriado desfie-o separando os ossos da carne.

Em seguida coloque em uma panela o creme de mandioca o frango desfiado e o palmito e deixe ferver por aproximadamente 10 minutos (é importante mexer para que não queime no fundo da panela e para ganhar consistência).

Depois sirva.

Se for colocar azeitona sirva-a em cada prato de de forma individual.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42770-galinhada-baiana.html