

GALOPADA – PRATO TÍPICO DOS GAÚCHOS DE CANARANA-MT

INGREDIENTES

2 cebola
2 dentes de alho
8 pedaços frango (pode ser peito ou coxa)
1 perna salame caseiro (em rodelas e sem pele)
4 colheres (sopa)extrato de tomate
4 mandioca crua (cortados em cubos ou rodelas)
óleo
1 lata de milho verde
água para o molho
sal a gosto
salsinha e cebolinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque numa panela o óleo, frite o frango, mexendo sempre. Acrescente o salame, deixe fritar um pouco, acrescente a mandioca, depois doure a cebola e o alho (cuide para não queimar).

Coloque água até meio da panela, sal, extrato de tomate e mexa sempre, abaixe o fogo.

Deixe fazer um caldo grosso, polvilhe com temperinho e verde e estará pronto para servir.

Sirva com pão francês e se preferir queijo ralado, se quiser sentir o gosto da galopada coma sem temperinho verde e sem o queijo, fica a gosto.

Espero que gostem, pois é muito gostoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46864-galopada-prato-tipico-dos-gauchos-de-canarana-mt.html>