

# GALINHADA CAIPIRA DE UBIRAJARA

## INGREDIENTES

2 copos de arroz lavado safra sul  
1 frango de 1,5 kg caipira criado no fundo de casa  
4 tomates tomates picado sem as sementes  
1 colher sopa de açúcar  
2 pimentão picado em pedaços pequenos  
4 dentes de alho amassado  
2 cebolas medias picadas  
200 g de bacon  
1/2 kg de calabresa frimesa  
cheiro verde a gosto  
2 sazóns de aves  
2 cubos caldo de galinha dissolvido no óleo  
1 colher de chá de açúcar para dourar o frango  
2 cenoura ralada  
1 lata de milho verde  
1 lata de ervilha quero  
1 sache de azeitona sem caroço  
1 colher de sopa de colorau  
1 colher de açafraão  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque os ingrediente de legumes em uma panela e misture.

Em uma panela refogue os ingredientes como , milho verde, azeitona, bacon, calabresa, tomate, cebola, cheiro verde, ervilha e os temperos sazón, açafraão, colorau, caldo de galinha e óleo a gosto e refogue junto com ou frango com uma colher de açúcar ate cozinhar.

Depois do molho do frango pronto adicione o arroz, para cada copo de arroz 2 copos de água.

Cozinhe o frango com arroz em temperatura baixa, depois de pronto coloque em uma tigela de vidro para dar um brilho a mais.

Sirva e espere os elogios.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47451-galinhada-caipira-de-ubirajara.html>