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 açafrão

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, açafrão, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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