

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 açafão
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, açafão, 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>