GALINHA À PORTUGUESA

INGREDIENTES

1 galinha grande, com os miúdos

100 g de toicinho

100 g de presunto

250 g de carne bovina moida

2 colheres de sopa de azeite de oliva (português)

1 cebola picada

Sal e pimenta-do-reino a gosto

1 copo de vinho branco seco

4 colheres de sopa de manteiga

1 kg de batatas pequenas

MODO DE PREPARO

Junte os miúdos da galinha, o toicinho e o presunto e moa.

Misture a carne moída.Aqueça o azeite e doure a cebola.

Acrescente a mistura de carne e refogue por alguns minutos.Tempere com o sal e a pimenta-do-reino e regue com o vinho, mexendo bem.

Tampe e cozinhe por uns 20 minutos.Recheie a galinha com esse refogado e feche a abertura, costurando com linha.

Esfregue-a com sal e coloque em uma panela.

Cubra com água,tampe e cozinhe em fogo baixo por uns 30 minutos.

Retire-a da panela(reserve o caldo do cozinhamento) e seque-a.

Aqueça a manteiga em uma frigideira de fundo largo e frite a galinha, virando-a para deixar dourar por igual.

Enquanto isso, descasque as batatinhas e cozinhe com o caldo reservado.

Para servir, passe a galinha para uma travessa e arrume as batatinhas em volta, acompanha com arroz branco regado com azeite de oliva português.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51452-galinha-a-portuguesa.html