MAKLUBA (A VERDADEIRA DA PALESTINA)

INGREDIENTES

1 frango em pedaços e temperados a gosto com açafrão

3 copos de arroz

meio pacote de macarrão cabelo de anjo

4 cenouras médias

5 batatas médias

3 berinjelas médias

1 couve-flor média

1 panela grande

MODO DE PREPARO

Refogue o frango e deixe com bastante molho e reserve.

Frite primeiro as batatas cortadas as rodelas grandes, depois as cenouras, a couve flor, depóis as beinjelas (tudo sem corar muito), deixe escorrendo em um papel toalha.

Em uma panela coloque um pouco de óleo e core o macarrão cabelo de anjo, mexendo sem parar, assim que corar por completo, desligue o fogo e misture o arroz e reserve.

Na panela grande, coloque os pedaços de frango sem o molho, e vá colocando os legumes fritos em camadas, acomode bem na panela e coloque por cima o arroz misturado com o macarrão cabelo de anjo, espalhe bem e coloque o molho e acerte o sal, leve para cozinhar, assim que estiver seco, vire a panela numa forma redonda ou prato grande.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51663-makluba-a-verdadeira-da-palestina.html