

# FRANGO CAIPIRA AO MOLHO

## INGREDIENTES

- 1 frango inteiro (caipira ou de granja)
- 2 cebolas grandes (batidas no liquidificador)
- 1 cebola pequenar cortada em rodela
- 2 dentes de alho amassados
- 2 colheres de suco de limão
- sal a gosto
- 1 cubo de caldo de galinha
- pimenta verde
- cheiro verde picadinho
- açafrão
- óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Depois do frango limpo e picado, tempere com sal, alho e limão, deixe descansar por meia hora.

Frite o frango como se fosse comer frito, retire o óleo em excesso, deixando apenas o necessário para fazer o molho (3 colheres de sopa), junte a cebola batida no liquidificador, deixe fritar bem, junte 1 litro de água, a pimenta verde e a cebola em rodela e o caldo de galinha.

Tampe e deixe cozinhar bem, coloque o cheiro verde, tampe por 5 minutos e estará pronto para servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54027-frango-caipira-ao-molho.html>