

GALINHA À CABIDELA DA FAFA

INGREDIENTES

- 1 copo americano de sangue de galinha fresco
- 1 galinha inteira mais ou menos 2kg
- 1 cebola inteira (média)
- 3 dentes de alho
- 1 maço de cheiro verde
- 1 colher de sopa de colorau sem sal
- Sal a gosto
- 2 xícaras (chá) de água
- 1 colher de sopa de maizena
- 1 colher de sopa de óleo
- 1/2 pimentão
- 1/2 tomate

MODO DE PREPARO

Cortar a galinha em pedaços.

Retirar a pele da galinha, colocar na panela, dar uma fervida e escorrer a água.

Temperar com todos os ingredientes exceto o sangue.

Colocar na panela em fogo medio por 30 minutos.

Depois de 30 minutos, peneirar o sangue e colocar 1 colher de sopa de maizena, misturar e colocar na panela.

Mexer bem e deixar cozinhar por mais 5 minutos, depois servir.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54740-galinha-a-cabidela-da-fafa.html>