

FRANGO ÁRABE COM TRIGO – HARISE

INGREDIENTES

- 1 frango ou galinha inteiro
- 500 g de trigo em grão
- 4 caldos de galinha
- cebola, alho a gosto
- 2 colheres (sopa) cominho em grão
- 4 colheres (sopa) manteiga

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango com 2 tabletes de caldo, deixe esfriar e desfie. reserve o caldo de cozimento.

Deixe o trigo de molho de véspera e cozinhe em panela de pressão, com 2 tabletes de caldo de galinha até ficar macio. reserve

Em uma panela alta refogue o alho e a cebola e desligue.

Faça camadas alternadas de frango desfiado e trigo (sem a água de cozimento).

Acrescente o caldo de cozimento do frango, até cobrir toda a preparação.

Se precisar acrescente o caldo de cozimento do trigo. Deixe ferver em fogo baixo, até quase secar. Com uma colher de pau mexa vigorosamente para ficar cremoso. em outra panela aqueça a manteiga e frite rapidamente o cominho, desligue e derrame na panela do frango e mexa, batendo a com a colher de pau.

Sirva com pão sírio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55637-frango-arabe-com-trigo-harise.html>