

GALINHA CAIPIRA JOSEENSE

INGREDIENTES

- 1 galinha caipira grande
- 1 colher de sopa de sal
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 4 colheres de sopa de cheiro verde
- 2 cebolas grandes
- 10 dentes de alho
- 6 colheres de óleo de soja
- 4 tomates maduros
- 2 colheres de sopa de manjerona
- 2 colheres de sopa de manjeriçã
- 2 colheres de sopa de tomilho
- 2 tabletes ou potinhos de caldo de galinha
- 6 colheres de vinagre
- 3 folhas de louro
- 1/2 litro de água

MODO DE PREPARO

Depois de limpa, corte a galinha nas juntas corretas e reserve.

Numa bacia, faça a marinada com todos os temperos, menos os tabletes ou potinhos de caldo de galinha. Deixe descansar de um dia para o outro na geladeira, se atente para cobrir a vasilha que a galinha será marinada.

Numa panela grande coloque a galinha com todos os temperos e deixe cozinhar, mexendo de vez em quando por aproximadamente, duas horas e meia, regando-a sempre com a água reservada.

Caso prefira ser mais rápido, pode cozinhar na panela de pressão por aproximadamente 20 minutos e depois deixe a galinha apurando em fogo baixo.

Prove o sal e sirva acompanhada de arroz branco e polenta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56294-galinha-caipira-joseense.html>