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 manjericão

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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