

# GALINHA À BRASILEIRA

## INGREDIENTES

1/2 galinha caipira  
250 g de mugunzá amarelo  
250 g de carne-seca, charque ou jabá  
1 gomo de linguiça calabresa  
100 g de bacon  
1 cebola grande  
3 dentes de alho  
coentro a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
colorau

## MODO DE PREPARO

Frite o bacon, quando estiver bem feito, acrescente a cebola e o alho para refogar

Acrescente os outros ingredientes e adicione água até ficar uns 3 dedos acima dos ingredientes

Depois é só finalizar com o coentro e servir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1168-galinha-a-brasileira.html>