

FAROFA MOLHADINHA COM GALINHA

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 kg de sobrecoxa de frango
- 3 xícaras (chá) de farinha de milho branca
- 1 cebola grande
- 2 tomates
- cebolinha verde e salsinha
- pimenta-do-reino
- 1 dente de alho
- sal
- azeite
- 1 pacotinho de molho pronto

MODO DE PREPARO

Corte as sobrecoxas pelo meio e tempere com sal e pimenta

Quando o óleo estiver quente, acrescente as sobrecoxas para fritar

Em uma outra panela, coloque um pouco de óleo, acrescente a cebola cortadinha e o alho bem amassadinho e deixe fritar um pouco

Quando os tomates murcharem, coloque o pacotinho de molho pronto, sal, pimenta e os demais temperos

Por fim, coloque a farinha e mexa até virar uma farofa úmida e ficar pronta para servir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2827-farofa-molhadinha-com-galinha.html>