

GALINHADA GAÚCHA

INGREDIENTES

- 4 sobrecoxas desossadas
- 2 xícaras de arroz
- 1 tomate grande
- 1 cebola média
- 2 dentes de alho
- 6 xícaras de água
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 caldo de frango

MODO DE PREPARO

Em uma panela de ferro coloque 4 colheres de azeite e o açúcar

Adicione a cebola e o tomate picados em cubos

Após refogados, adicione o alho e um cubo de caldo de frango

Adicione a água e deixe ferver, cuidando para não secar totalmente a água

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7118-galinhada-gaucha.html>