

GALINHADA DA LIH

INGREDIENTES

7 pedaços de frango sem pele

2 tabletes de caldo de galinha

colorau a gosto

3 alho

1 cebola pequena

2 xícaras de água

coentro a gosto

1 colher de café de sal

MODO DE PREPARO

Corte e doure a cebola o alho em uma panela de pressão

Use óleo ou azeite

Deixe dourar por 5 minutos e adicione o tablete de caldo já diluído na água

Coloque o frango e o colorau

Tampe e deixe pegar pressão por 20 minutos

Por ultimo adicione legumes (opcional)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8117-galinhada-da-lih.html>