

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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