

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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