

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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