

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)

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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