



GALINHADA COM MOLHO

 Nível Intermediário

 Rendimento 6 porções

 Tempo de preparo 150 minutos

 Ocasião Dia a Dia

 Modo de preparo Fogão

INGREDIENTES

- 2 kg de Galinha Inteira Swift
 - 4 colheres (sopa) de Cebola Picada Swift
 - 1/2 maço de salsinha picada
 - 1 colher (sopa) de louro em pó
 - 2 colheres (sopa) de Alho Picado Swift
- Sal e Mix de Pimentas Swift a gosto
 - 2 colheres (sopa) de Tempero para Aves Swift
 - 100 g de Bacon Cubos Swift
 - 6 unidades de tomate maduro picados
 - 100 g de vagem holandesa

MODO DE PREPARO

- 1.** Corte a galinha em pedaços médios pelas juntas.

2. Coloque em um refratário e tempere com a cebola a salsa o louro em pó o alho o sal e a pimenta. Deixe pegar o tempero por 2 horas.

3. Em uma panela frite o bacon em seguida coloque todos a galinha e os tomates. Refogue por aproximadamente 5 minutos.
- 4.** Adicione água até cobrir todos os ingredientes e leve ao fogo médio por cerca de 25 minutos.

5. Quando a água baixar cerca de 2 dedos prove a textura do frango e se estiver macio acrescente as vagens e cozinhe por mais 2 minutos.

DICA: Finalize com salsinha ou coentro picado para obter um sabor mais nordestino

PRODUTOS UTILIZADOS



Mix de Pimentas Swift



Tempero para Aves Swift



Galinha Congelada Swift



Alho Picado Swift



Cebola Picada Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR