

Receita

40 com Galinha



Um clássico do sertão nordestino: camadas de cuscuz e frango desfiado bem temperado, com legumes e vinagrete. Simples, nutritivo e cheio de afeto!

Ingredientes

Cozimento

- 1 kg de peito de frango
- 1 fio de óleo
- Alho picado a gosto
- 1 cenoura média em cubos
- 2 batatas médias em cubos
- 1 colher de sopa de colorau
- 1 colher de sopa de cúrcuma
- Sal a gosto
- 2 copos de água

Finalização

- 200 g de repolho refogado
- 200 g de vinagrete (cebola, pimentão e tomate em cubos)
- Coentro a gosto
- 1 colher de chá de chimichurri
- 1 colher de sopa de lemon pepper
- Montagem
- 2 xícaras de café de cuscuz hidratado e cozido

Montagem

- 2 xícaras de café de cuscuz hidratado e cozido

Receita

Modo de Preparo

Parte 1 — Galinha

- Tempere o peito de frango com óleo e alho picado. Deixe marinar por 30 minutos.
- Em uma panela, junte o frango, a cenoura, a batata, o colorau, a cúrcuma e o sal.
- Cubra com água e cozinhe por 30 minutos.
- Retire o frango, desfie e volte para a panela.
- Adicione o vinagrete, o repolho refogado e o coentro.

Parte 2 — Montagem

- Em uma travessa, faça uma camada de cuscuz.
- Adicione uma camada do frango desfiado.
- Repita com mais uma camada de cuscuz e mais uma de frango.
- Finalize com chimichurri e lemon pepper. Sirva quente ou morno.

Dicas Extras

- Você pode substituir o cuscuz por arroz ou purê, mas o sabor autêntico está no flocão de milho.
- Para um toque picante, adicione pimenta dedo-de-moça ao vinagrete.
- Fica ainda mais saboroso no dia seguinte, após os temperos se assentarem.