

GALINHADA

INGREDIENTES

4 sobrecoxas de frango com osso
1/4 de xícara (café) de suco de limão
1/2 colher (chá) de cominho
sal
1 colher (café) de pimenta-do-reino
2 colheres (sopa) de óleo de oliva
1/2 cebola marrom média picada
1/2 pimentão verde pequeno
1/2 pimentão vermelho
3 dentes de alho médios fatiado
1 colher (sopa) de extrato de tomate
1 e 1/2 xícara de arroz basmati
1 colher (chá) de açafrão da índia
1 colher (chá) de páprica
1 folha de louro
1 cubo de caldo de galinha
1/2 xícara de ervilhas congeladas
1 copo de vinho branco seco
1/2 xícara de milho congelado
1/4 de xícara de salsa fresca picada

MODO DE PREPARO

Prepare uma mistura de suco de limão, cominho, pimenta cominho, uma pitada de pimenta

Grelhe o frango em uma frigideira grande até ficar dourado (5 a 6 minutos)

Na mesma frigideira em fogo médio, adicione um pouco mais de óleo e refogue a a cebola e pimentão alho à frigideira e refogue por 3 minutos

Ferva 2 xícaras de chá de água e misture com o cubo de caldo de frango

Adicione o caldo de frango e o vinho branco e com uma colher de pau raspe o fundo da panela para soltar os pedaços presos

Quando o caldo estiver bem quente, adicionar a arroz, misturando aos outros ingredientes

Quando começar a ferver, tampe a panela e reduza para fogo baixo, cozinhando por 15 minutos

Destampe a frigideira e transfira as coxas de frango para um prato

Polvilhe com o resto da salsinha e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/286-galinhada.html>