

ARROZ COM GALINHA

INGREDIENTES

1 kg de coxas e sobrecoxas
4 colheres (sopa) de óleo
2 dentes de alho picados
1 cebola grande picada
1 xícara (chá) de vinho branco seco
2 xícaras (chá) de arroz
2 tabletes de caldo de galinha
2 colheres (sopa) de salsinha picada
2 colheres (sopa) de cebolinha picada
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Desosse as coxas e as sobrecoxas
Reserve os ossos
Corte as coxas e sobrecoxas em pedaços de tamanho médio
Tempere com sal e pimenta a gosto e com o vinho branco
Deixe marinar, se possível, de um dia para o outro
Em uma panela com água, coloque os ossos da galinha e os tabletes de caldo
Deixe ferver para fazer um caldo
Em outra panela funda coloque o óleo e deixe esquentar
Acrescente o alho picado e deixe dourar um pouco
Coloque os pedaços de frango e deixe dourar, mexendo sempre para não queimar
Acrescente a cebola picada e deixe dourar com o frango
Coloque o arroz, a salsinha, a cebolinha e deixe fritar por uns 5 minutos
Acrescente 4 xícaras de chá do caldo de galinha e mexa bem
Raspe o fundo da panela para incorporar o que grudou no fundo, enquanto a galinha fritava
Mexa de vez em quando para não grudar
Caso necessário, acrescente mais caldo até que fique no ponto de seu gosto
Quando o arroz ficar al dente desligue o fogo e tampe a panela
Deixe descansar por uns 10 minutos

Sirva em seguida

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8237-arroz-com-galinha.html>