GALINHADA DO RF.

INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobrecoxa de frango sem osso

3 xícaras de arroz

200 g de linguiça calabresa

200 g de bacon

1 lata de milho verde

1 colher (chá) de alho

1 colher (sopa) de açafrão

2 caldos de galinha

1 pimentão

1 cebola

3 pimentas de cheiro

1 colher (chá) de pimenta-do-reino

sal a gosto

cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, frite o bacon e a linguiça calabresa até dourar; reserve.

Em outra panela grande, acrescente 2 colheres (sopa) do óleo da fritura do bacon e da linguiça e frite o frango.

Tempere com alho e o sal até doura.

Acrescente a cebola, pimentão, pimenta-do-reino, açafrão e pimenta de cheiro.

Acrescente o arroz, a linguiça e bacon frito sem o óleo.

Adicione os caldos de galinha, milho e o cheiro-verde.

Acrescente 1 litro de água quente.

Cozinhe e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14226-galinhada-do-rf.html