

GALINHADA À MODA LILI

INGREDIENTES

1 peito de frango limpo cortado em cubos
300 g de arroz parboilizado
4 dentes de alho
1 cubo de caldo de galinha
1/2 pimentão vermelho e amarelo
1 cebola
2 colheres de extrato de tomate
cominho
açafraão
salsa
coentro
cebolinha
suco de 3 limões
milho verde
300 ml água e 20 ml óleo

MODO DE PREPARO

Lave o frango no suco dos limões, tempere-o com alho e os outros condimentos.

Reserve durante alguns minutos.

Em uma panela, adicione óleo para esquentar.

Doure os cubos de frango, adicione a cebola picada.

Após dourados, acrescente os pimentões.

Coloque o caldo de galinha, adicione o arroz e mexa.

Adicione água com o extrato, tampe e deixe ferver até o arroz ficar macio.

Por fim, acrescente os cheiro-verdes, mexa um pouco e desligue o fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22003-galinhada-a-moda-lili.html>