

GALINHADA INCREMENTADA

INGREDIENTES

4 coxas com sobrecoxa de frango
2 linguiças calabresa
200 g de bacon
1 tomate
1 cebola
1/2 pimentão
1 pimenta-de-cheiro
1 lata de milho verde
4 dentes de alho
100 g de azeitona verde
100 g de cogumelo
100 g alcaparra
200 g de presunto cozido
1 cenoura grande
100 g de ricota
4 ovos
5 copos de arroz cru
sal, pimenta-do-reino, corante, curry, extrato de tomate a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as coxas com sobrecoxa em pedaços pequenos e retire a pele.

Corte em pequenos pedaços, a cebola, pimenta-de-cheiro, pimentão, tomate e o alho.

Adicione ao frango, o sal, pimenta-do-reino, alho, corante, curry, tomate, cebola, pimenta-de-cheiro e pimentão, misture tudo e reserve.

Pegue uma panela grande e coloque o bacon cortado em pedaços a seu gosto.

Quando o bacon estiver dourando, adicione a linguiça calabresa cortada em pedaços grandes, deixe fritar por 10 minutos.

Quando a calabresa e o bacon estiverem refogados, adicione o frango.

Refogue e deixe cozinhar, com a tampa fechada, por aproximadamente 20 minutos, não é necessário acrescentar água.

Quando o frango estiver secando a água, adicione a alcaparra, milho escorrido, azeitona, presunto cortado, ricota,

cogumelo e a cenoura cortado em pedaços pequenos, deixe refogar por 10 minutos.

Adicione o arroz cru, refogue e adicione água ate cobrir os ingredientes.

Após secar a água, adicione 1 copo de água gelada, abaixe o fogo, tampe e quando secar, desligue o fogo.

O tempo de secagem é em torno de 10 a 15 minutos.

Cozinhe os ovos, corte e coloque em cima do arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23772-galinhada-incrementada.html>