

GALINHADA DO MARCELO

INGREDIENTES

6 coxas com sobre coxas de frango cortadas tipo a passarinho sem pele
8 espigas de milho verde
1 cebola grande picada
1 cabeça de alho picada
1 tablete de caldo de galinha
2 saches de sazón vermelho
2 colheres (sopa) de corante
1 colher (sopa) de açafrão
300 g de bacon picado
sal, pimenta, cebolinha e coentro fresco a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o bacon, cebola e alho.

Logo após, refogue junto o frango, o milho e o restante dos ingredientes e temperos.

Coloque água até cobrir todos os ingredientes, sempre olhando para não faltar água.

Quando o frango já estiver cozido acrescente o arroz e o coentro.

Espere cozinhar o arroz e pronto, termine com a cebolinha e um pouco de coentro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24110-galinhada-do-marcelo.html>