

GALINHADA DE GUARAREMA

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de manteiga
2 cebolas médias picadas
4 dentes de alho triturados
3 tomates médios picados (sem semente)
1 pimentão verde picado (sem semente)
1 pimentão amarelo picado (sem semente)
1 pimentão vermelho picado (sem semente)
sal a gosto
2 colheres (sopa) de açafraão-da-terra
1 colher (sopa) de cominho em pó
1/2 colher (sopa) de pimenta-do-reino moída (branca, de preferência)
1/2 colher (sopa) de alecrim
1/2 colher (sopa) de tomilho
1/2 colher (sopa) de cardamomo
1/2 colher (sopa) de tempero baiano
1/2 colher (café) de colorífico ou páprica (doce, de preferência)
1 colher (sopa) de salsa picada (pode ser fresca ou desidratada)
5 sobrecoxas de frango (sem pele)
1 e 1/2 copo (americano) de arroz branco
1 cebola média cortada em rodela para decorar
200 g de queijo ralado para decorar (mussarela, de preferência)

MODO DE PREPARO

Ferva 1/2 litro de água para escaldar o frango.

Escalde e reserve.

Em uma panela de pressão (4,5 litros, antiaderente) coloque a manteiga e a cebola para fritar em temperatura média.

Deixe fritar por mais ou menos 5 minutos ou até a cebola começar a desmanchar.

Adicione o alho e frite mais um pouco.

Adicione o tomate, mexa bem e cozinhe por mais uns 5 minutos.

Em seguida, adicione os pimentões e todos os temperos (sal, açafraão-da-terra, cominho em pó, pimenta-do-reino,

alecrim, tomilho, cardamomo, tempero baiano, colorífico e salsa) e mexa bem.

Deixe cozinhar por mais 5 minutos, sempre mexendo para não grudar.

O tomate deverá soltar água e ajudar no cozimento dos pimentões.

Acrescente o frango, coloque um copo (americano) de água quente e leve para a pressão por 15 minutos.

Retire da pressão e verifique o cozimento do frango.

Ele deverá soltar dos ossos.

Acrescente o arroz e mais 1 copo (americano) de água quente e leve ao fogo médio.

Mexa sempre até o arroz cozinhar (+ ou - 15 minutos) e desligue o fogo.

Sirva quente, decorado com fatias de cebola e queijo ralado em cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24976-galinhada-de-guararema.html>