

# PANELINHA GOIANA

## INGREDIENTES

3 copos (americanos) de arroz  
1 litro de água  
2 tabletes de caldo de galinha  
500 g de linguiça de porco  
300 g de filé de peito frango cortados em cubinhos  
3 copos (americanos) de óleo  
5 espigas de milho verde picada para refogar  
300 g de pequi  
100 g de requeijão cremoso  
2 tomates maduros cortados em rodelas  
1 vidro de palmito em conserva  
200 g de queijo mussarela fatiado  
alho  
cebola  
pimenta  
cheiro-verde  
sal

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela média (tipo caçarola) a linguiça e cubra com óleo.  
Quando a linguiça estiver frita, espere esfriar e corte em pedaços pequenos.  
Escorra um pouco do óleo (deixe só o suficiente), frite a cebola e o alho, coloque o filé de peito de frango.  
Quando o picadinho de filé de frango estiver frito e douradinho, junte a linguiça picadinha.  
Coloque o milho verde e o pequi, refogue pingando água para não grudar no fundo da panela.  
Lave o arroz e acrescente na panela com todos os ingredientes.  
Acrescente a água.  
Quando estiver começando a ferver, coloque os tabletes de caldo de galinha e o requeijão cremoso.  
Misture bem para dissolver o caldo e o requeijão, se necessário acrescente sal a gosto.  
Abaxe o fogo, tampe a panela e espere secar.  
Coloque os tomates, os palmitos e o cheiro-verde por cima e cubra com o queijo mussarela.

Tampe a panela por 1 minuto, quando o queijo estiver derretido desligue o fogo e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25820-panelinha-goiana.html>