

# GALINHADA NA LENHA

## INGREDIENTES

3 frangos inteiros cortados à passarinho  
1 kg de arroz parboilizado  
2 cebolas médias  
1 cabeça de alho  
2 maços de cebolinha  
1 maço de salsinha  
óleo  
tempero (pimenta-do-reino, caldo de galinha, colorau)  
sal

## MODO DE PREPARO

Picar os frangos em pedaços pequenos à passarinho.  
Temperar com sal, pimenta-do-reino, caldo de galinha, colorau ou qualquer tempero que desejar.  
Picar 1 cebola, 1/2 cabeça de alho e mais algum tempero que desejar.  
Em uma panela de ferro ou barro, colocar 1 xícara de óleo e os pedaços de frango e por na lenha.  
Deixar fritar sem tampar a panela.  
(O frango irá cozinhar e depois irá fritar na própria banha).  
Depois de bem frito, retirar o frango e reservar.  
Na mesma panela, com as crostas do frango é que você irá fazer o arroz.  
Não lave a panela ou perderá o melhor.  
Se ficar muito óleo na panela, retire um pouco.  
Coloque o restante da cebola e do alho e deixe fritar, acrescente o arroz.  
Depois adicione água, 1 litro mais ou menos.  
Deixe cozinhar o arroz, quando a água estiver abaixo do nível do arroz, acrescente o frango reservado e misture.  
Deixe o arroz chegar ao ponto.  
Retire do fogo e acrescente a cebolinha e salsinha picada, fazendo uma camada sobre o arroz e o frango.  
Tampe e espere eles derreterem um pouco no vapor.  
Sirva.