

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/28941-galinhada-na-lenha.html>