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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28941-galinhada-na-lenha.html