

GALINHA DE REPOLHO

INGREDIENTES

1 galinha inteira grande (2 kg)
4 cenoura
4 pimentões
4 calabresas
2 repolhos médios
500 g de azeitonas verdes
500 ml de azeite de oliva extra virgem
4 cebolas grandes
1 cabeça de alho
cominho natural, colorau e sal a gosto
1 kg de arroz parboilizado

MODO DE PREPARO

Primeiro, limpe a galinha e corte em pedaços pequenos.

Após cortar, coloque uma panela com água pra ferver e lave a galinha (não com a água muito quente para não tirar o sabor da galinha).

Em uma panela grande (10 litros), coloque a galinha cortada e limpa.

Adicione os temperos, o alho amassado, 2 pimentões e as cebolas cortados em rodela, o cominho e o colorau.

Enquanto tempera a galinha, coloque uma panela com água no fogo e deixe ferver.

Refoque a galinha com os temperos, depois vá acrescentando a água que estava fervendo aos poucos.

Enquanto isso, tire por camadas as folhas do repolho e coloque para uma breve fervura (não pode cozinhar).

Enquanto o frango cozinha, corte as 4 cenouras (em rodela não muito finas), o restante do pimentão, as calabresas e as azeitonas.

Lave o arroz e deixe escorrer por 5 minutos.

Enquanto o arroz escorre, coloque na panela que está o frango, os ingredientes cortados e o repolho.

Acrescente o arroz e por último, o azeite.

Vá acrescentando a água fervendo, na medida que o arroz for cozinhando.

Deixe cozinhar em torno de 10 à 15 minutos e está pronto.

Esta receita é da minha falecida mãe.

Esse prato é perfeito pra um almoço em família, festa de batizados, almoço de fim de semana.

Podem fazer essa receita, é muito gostosa.

Espero que vocês gostem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29274-galinha-de-repolho.html>