

GALINHADA À MODA MARINO

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de coxa e sobre-coxa cortados a passarinho, sem pele

5 dentes de alho grandes picados

1 e 1/2 cebola grande cortada em cubos pequenos

1 ramo de salsinha

1 maço de cebolinha verde

2 tomates maduros cortados em cubinhos

1 kg de arroz

2 colheres de molho inglês

1/4 de xícara de molho de soja (shoyu)

2 caldos de carne

1 pote de requeijão cremoso

100 g de queijo mussarela ralado (ou qualquer outro queijo)

1 colher de sopa de açúcar

sal a gosto

1 colher de sopa de manteiga sem sal

pimenta-do-reino a gosto

1 limão

1/2 litro de óleo de soja

MODO DE PREPARO

Tempere os pedaços de frango com sal, limão, molho inglês e pimenta-do-reino, reserve.

Em uma panela, grande o suficiente para fritar todo o frango de uma vez, aqueça o óleo.

Quando estiver quente, adicione 1 colher de chá de sal no óleo e em seguida coloque os pedaços de frango, deixe fritar em fogo médio, até que estejam cozidos e douradinhos.

Retire o frango do óleo, e reserve.

Numa panela grande, aqueça uma colher de sopa de manteiga sem sal e um fio de óleo de soja.

Adicione o açúcar e deixe caramelizar.

Adicione a cebola, até que fique transparente.

Em seguida, adicione o alho.

Junte os pedaços de frango, e deixe refogar.

Adicione os tomates.

Depois adicione o arroz, deixe refogar.

Dissolva os caldos de carne com água fervendo e o shoyu.

Acerte o sal, e deixe cozinhar o arroz.

Depois do arroz cozido, adicione o requeijão cremoso, mexa bem.

Por fim, adicione a mussarela ralada (ou seu queijo de preferência), e polvilhe o cheiro verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29585-galinhada-a-moda-marino.html>