

# GALINHADA ESPECIAL

## INGREDIENTES

1 galinha

4 xícaras de arroz

1 lata de palmito

1 lata de champignon

2 tabletes de caldo de galinha

óleo

alho

sal a gosto

1 cebola

açafrão a gosto

salsinha e cebolinha

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a galinha com o caldo de galinha na pressão por cerca de vinte minutos.

Escorra a água do cozimento e reserve.

Refogue no óleo o alho esmagado e a cebola em cubinhos.

Junte a galinha até dourar.

Acrescente o açafrão e o arroz.

Junte a água do cozimento, o palmito em rodelas e o champignon em fatias.

Espere o arroz cozinhar e salpique cebolinha e salsinha a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/31203-galinhada-especial.html>