

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
açafreão 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 açafreão e o arroz.

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

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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