

GALINHA FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobrecoxa em pedaços

milho e ervilha a gosto

1 cebola inteira cortada em cubos

2 caldos de galinha

pimenta calabresa a gosto

sal a gosto

tempero baiano a gosto

suco de 1 limão

3 dentes de alho amassados

1 fio de óleo

salsinha e cebolinha

água

MODO DE PREPARO

Tempere os pedaços de frango com o limão, 1 dente de alho, o tempero baiano, o sal, a pimenta calabresa e os 2 caldos de galinha e deixe pegar gosto. Em uma panela grande, misture o óleo, 2 dentes de alho e a cebola, deixe dourar, coloque o frango e de uma leve fritada, coloque a água até cobrir o frango, deixe cozinhar por 30 minutos. Coloque o arroz e deixe-o cozinhar até ficar quase no ponto, molhadinho e desligue o fogo. Misture a salsinha, a cebolinha, o milho e a ervilha e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32237-galinha-facil.html>