

GALINHADA MINEIRA

INGREDIENTES

1 galinha caipira grande e gorda cortada pelas juntas

suco de meio limão

temperos a gosto

4 copos de arroz agulhinha lavado e escorrido

pimenta-do-reino branca a gosto

cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a galinha pelas juntas.

Passe o suco de limão e lave os pedaços.

Tempere e leve para o fogo sem adição de gordura.

Deixe corar bem e vá tirando a gordura, reserve.

Pingue água quente para não queimar.

Depois que a galinha estiver bem corada leve para a panela de pressão por 20 minutos

ou até que a galinha esteja cozida.

Pegue a gordura da galinha que está reservada e leve para uma panela onde será feito o arroz.

Refogue o arroz, jogue o caldo do cozimento da galinha reservando uns dois copos aproximadamente.

Em um recipiente coloque o caldo reservado, o cheiro verde picado, os pedaços

da galinha cozidos, a pimenta-do-reino e o peito desfiado grosseiramente.

Acerte o sal.

Assim que o arroz estiver pronto misture junto com a mistura de carne reservada no recipiente.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33004-galinhada-mineira.html>