

# GALINHADA CASEIRA

## INGREDIENTES

1 frango inteiro  
3 tomates  
2 pimentões verdes  
1 cebola grande  
8 dentes de alho  
5 batatas médias  
3 cenouras médias  
salsa ou coentro a gosto  
sal e cebolinha de maço  
1 tablete de knorr de legumes  
1 sazón de carne(vermelho)  
vinagre para temperar  
1 colher de colorau de sua preferência  
4 copos de arroz lavados  
2 litros de água quente (fervida)

## MODO DE PREPARO

Corte o frango em pedaços pequenos para que não fiquem crus no meio.  
Tempere com vinagre, sal e sazón.  
Em uma panela com óleo coloque o alho amassado no (amassador de alho) e deixe dourar.  
Em seguida coloque o frango temperado e deixe dourar bem.  
Enquanto isso corte em cubinhos o tomate, cebola, o pimentão e reserve.  
Corte as batatas e as cenouras em pedaços pequenos.  
Mexe o frango para que não queime, apenas doure.  
Quando estiver dourado coloque o colorau e mexa bem até dar cor aos pedaços de frango.  
Acrescente o arroz já lavado, o tomate, pimentão, cebola (já cortados) e o knorr.  
Por último coloque a batata, a cenoura, sal a gosto e a água.  
Cubra o arroz e o frango com água quente.  
Coloque cheiro verde a gosto.  
Deixe cozinhar até amolecer o arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35071-galinhada-caseira.html>