

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.

Mexa 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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/35071-galinhadacaseira.html>