

GALINHADA COM PEQUI DOS CAMPOS

INGREDIENTES

1 frango inteiro picado em pedaços médios
3 xícaras de chá de arroz
2 dúzias de pequi
1 cabeça de alho
3 cebolas médias
pimenta-do-reino a gosto
2 folhas de louro
suco de 1 limão
sal a gosto
1/2 molho de cebolinha
1/2 molho de salsinha
1 xícara de chá de óleo
1 colher de sopa de colorau
1 xícara de azeitonas sem caroço
1 xícara de pimenta biquinho
1 litro de água

MODO DE PREPARO

Lave os pequis .

Na panela com uma colher de sopa de óleo refogue a 1/3 da cabeça de alho já amassado juntamente com 1 cebola picada em cubos.

Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Coloque os pequis na panela com tempero e os cubra com 1 litro de água.

Após 15 minutos escorra o pequi e reserve também a água do cozimento.

Tempere o frango com 1/3 do alho, o suco do limão, folhas de louro, pimenta-do-reino e sal a gosto. Deixe o frango no tempero de 15 a 20 minutos. Em uma panela coloque 1/2 xícara de chá de óleo, quando estiver quente coloque o colorau e deixe por alguns segundos, acrescente o frango já temperado.

Deixe o frango cozinhando e pingue água durante o cozimento.

Quando o frango estiver cozido e dourado reserve-o.

O arroz deve ser refogado normalmente com o restante do óleo e os temperos, porém a água do cozimento deve ser a do cozimento do pequi que foi reservada .

Quando o arroz estiver pronto misture a ele o frango, o pequi, as azeitonas e a pimenta biquinho.

Salpique a cebolinha e a salsinha .

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35478-galinhada-com-pequi-dos-campos.html>