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 .

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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