

# GALINHADA GOIANA

## INGREDIENTES

2 kg de frango, coxa e sobrecoxa

7 xícaras de arroz branco

2 cebolas de cabeça

2 tomates sem sementes

3 espigas de milho verde ou 1 lata de milho

3 xícaras de óleo

pimenta

cebolinha verde

alho

sal

## MODO DE PREPARO

É muito importante picar a cebola de cabeça em cubos e deixá-la fritar até quase queimar, pois, é isso que dará sabor e cor à sua galinhada.

Logo após tempere o frango a gosto e jogue-o na panela com óleo quente e a cebola frita.

Frite o frango normalmente pingando água sempre.

Depois de frito escorra o óleo da panela.

Lave o arroz, pique os tomates e o milho e jogue tudo junto na panela de frango frito.

Volte ao fogo.

Coloque mais tempero se achar necessário.

Dê uma refogada de leve.

Coloque água até cobrir dois dedos acima do arroz.

Deixe cozinhar até a água secar.

Salpique cebolinha verde em cima depois de pronto.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40189-galinhada-goiana.html>