

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 ate quase queimar, pois, é isso que dará rapa 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 ate cobrir dois dedos acima do arroz.

Deixe cozinhar até a água secar.

Salpique cebolinha verde em cima depois de pronto.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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