

# GALINHADA FÁCIL

## INGREDIENTES

Sobras de arroz ou arroz amanhecido  
Sobras de frango pronto  
1 cenoura picada miúda  
100 g de vagem picada miúda  
2 espigas de milho cortados  
1 cebola média picadinha  
1 dente de alho grande  
2 pimentas de cheiro  
1/2 copo americano de óleo  
2 envelopes de sazón vermelho ou laranja  
1/2 litro de água  
cheiro verde a gosto  
pimenta cumarí a gosto  
pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque o óleo na panela aquecida e doure a cebola até ficar marrom.  
Coloque o alho amassado, o frango e pingue água pra soltar a cor da cebola no frango.  
Junte a cenoura, a vagem, uma das pimentas de cheiro, as pimentas cumari e do reino.  
Refogue.  
Coloque o arroz e mexa bem até incorporar tudo.  
Coloque 1/2 litro de água e abaixe o fogo.  
Espere mais ou menos 20 minutos mexendo a panela na metade do tempo.  
Quando estiver pronto coloque cheiro verde e uma pimenta de cheiro picadinha por cima.  
Está pronto pra servir.  
Se desejar sirva com tomate à vinagrete.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40648-galinhada-facil.html>