

# GALINHADA FÁCIL

## INGREDIENTES

Sobras de arroz ou arroz amanhecid

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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