

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>