

GALINHADA DE PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

2 copos americano de arroz
300 g de frango
2 batatas médias
2 cebolas pequenas
2 cenouras médias
1/2 lata de milho
2 colheres de óleo ou de azeite
pimenta a gosto
salsinha a gosto
Alho a gosto
Açafrão a gosto
1 caldo de galinha
água suficiente para cobrir o arroz
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o frango em uma panela de pressão com água suficiente para cobrir-lo.

Deixe cozinhar por 6 minutos após pegar pressão, reserve a água em que o frango foi cozido.

Enquanto o frango cozinha pique a batata, a cenoura, a salsinha e bata as duas cebolas em um liquidificador com um pouco de água, reserve.

Depois que o frango estiver cozido deixe esfriar e depois desfie.

Na mesma panela de pressão em que o frango foi cozido coloque as duas colheres de óleo ou azeite e alho.

Deixe o alho fritar um pouco e em seguida coloque o frango, a salsinha, o açafrão, a pimenta, a batata, a cenoura, o milho, o caldo de galinha, os dois copos de arroz, o sal e a cebola.

Misture bem e adicione a água do cozimento do frango e mais um pouco se for preciso até que cubra todo o arroz.

Tampe a panela e depois que pegar pressão deixe cozinhar por seis minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40820-galinhada-de-panela-de-pressao.html>