

GALINHADA DE FRANGO COM LEGUMES

INGREDIENTES

1/2 peito de frango ou frango em pedaços

1/2 cebola

alho

sal a gosto

salsinha ou coentro

2 tomates

1 envelope de sazón ou 1 tablete de caldo knorr

legumes (brócolis, couve-flor, cenoura, chuchu ou batata)

arroz (o tanto que precisar)

água (de preferência já quente, enquanto refogar, já coloque a água para esquentar)

MODO DE PREPARO

Doure o alho e cebola e coloque o frango e refogue também.

Junta a salsinha ou coentro, o tomate, o sazón e caldo knorr, junta de preferência os legumes mais duros, quando estiverem já no ponto coloque o arroz e os mais moles.

Cozinhe em fogo alto, quando a água for secando, abaixe o fogo para não queimar o fundo da panela e também terminar de cozinhar o arroz se precisar adicione mais água.

Sirva quente ou frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41642-galinhada-de-frango-com-legumes.html>