GALINHADA SIMPLES

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras de arroz cru sem lavar

2 xícaras de sobras de frango assado desfiado sem osso

700 ml de agua para o cozimento

1 tablete de caldo de galinha dissolvido em 100ml de agua quente

1 cenoura media ralada

4 colheres (sopa) de milho verde em conserva

3 colheres (sopa) de ervilha em conserva

2 colheres (sopa) de cebola granulada

2 dentes de alho picadinhos

4 colheres (sopa) cheia de azeite

1/2 colher de açafrão em pó

1 folha de louro

sal a gosto

1 pitada de pimenta-do-reino

1 pitada de orégano

cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela média acrescente o azeite e refoque o alho até dourar.

Junte a cebola e refogue por mais 1 minutos.

Acrescente o arroz crú e refogue mais um pouco.

Junte a cenoura ralada,o milho verde,o açafrão, a pimenta-do-reino, orégano e o frango desfiado, mexa por alguns segundos.

Acrescente a água e o caldo de galinha dissolvido.

Adicione a ervilha, e coloque o sal a gosto e mexa.

Coloque a folha de louro e tampe a panela.

Quando estiver secando a agua mexa o arroz e abaixe o fogo.

Refogue por mais 10 minutos ou até amolecer o arroz.

Apague o fogo e adicione o cheiro-verde, mexa bem.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42285-galinhada-simples.html