

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 água para o cozimento
1 tablete de caldo de galinha dissolvido em 100ml de água quente
1 cenoura média 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 açafraão 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 refogue o alho até dourar.
Junte a cebola e refogue por mais 1 minutos.
Acrescente o arroz cru e refogue mais um pouco.
Junte a cenoura ralada, o milho verde, o açafraão, 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 água 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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