

GALINHADA À MODA DA MAMÃE

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de arroz lavado e escorrido
- 4 e ½ xícaras de água
- 2 dentes de alho
- 1 cebola pequena picada
- 1 kg de coxa com sobrecoxa
- 1 gomo pequeno de linguiça calabresa em rodela finas
- 200 g de bacon em fatias finas
- 2 tabletes de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

- Lave os pedaços de frango, tempere-os com os tabletes de caldo de galinha e deixe tomar gosto.
- Em uma panela grande, frite o bacon, acrescente a linguiça, depois a cebola e o alho.
- Na mesma panela, coloque o frango e mexa até dourar.
- Junte o arroz e frite mais um pouco.
- Coloque água mexendo bem. Caso falte sal, acrescente a gosto.
- Assim que ferver, tampe a panela, diminua o fogo e deixe cozinhar até o arroz ficar macio e úmido.
- Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46417-galinhada-a-moda-da-mamae.html>