

GALINHADA COM ARROZ

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de azeite
1 e 1/2 kg de sobrecoxa de frango com pele e sem osso
2 tabletes de caldo de galinha
250 ml de vinho tinto seco
1 linguiça calabresa em rodelas
200 g de bacon em cubinhos
4 copos (tipo americano) de arroz cru
8 copos (tipo americano) de água morna
2 cebolas em rodelas
2 tomates sem sementes cortados em cubinhos
1/2 alho poró em rodelas
salsinha bem picadinha
cebolinha bem picadinha
1 colher de sopa de colorau
2 colheres de sopa rasas de sal

MODO DE PREPARO

Esta receita fica com uma apresentação melhor se feita em panela tipo WOK ou tacho, mas não deixe de fazer por não ter esta panela.

Temperar o frango com os 2 caldos de galinha dissolvidos em 1 colher de sopa de azeite, acrescentar o vinho.

Deixar marinar por 12 horas. Caso não tenha todo esse tempo, deixe o máximo que puder para pegar o tempero.

Acender o fogo e deixar a panela aquecer, colocar o azeite, o bacon e a linguiça calabresa.

Quando o bacon já estiver crocante, acrescentar o frango sem o caldo, apenas os pedaços. Deixar fritar dos dois lados. Despejar o arroz cru por cima dos pedaços de frango e deixar refogar, acrescentar a água morna com o colorau, mexer bem e provar se está bom de sal, caso necessite acrescentar um pouco mais de sal.

Não mexer mais.

Quando a água já estiver baixando, acrescentar a cebola, os tomates, o alho poró, salsinha e cebolinha. Deixar a panela semitampada.

Dica:

Desligue e tampe.

Deixe descansar por 5 minutos antes de servir.

Sugestão de acompanhamento:

Salada verde com lascas de provolone e amendoas e tempero de mostarda e mel.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47510-galinhada-com-arroz.html>