GALINHADA DO MS

INGREDIENTES

CREME DE FEIJÃO:

Creme de feijão:5 conchas de feijão cozido (temperado a gosto)

3 dentes de alho amassado

1/2 pimenta dedo de moça

Pimenta do reino a gosto

Cebolinha picada para decorar

MODO DE PREPARO

GALINHADA:

Galinhada:Numa panela grande coloque o óleo, deixe esquentar e doure bem os pedaços de frango até ficar na cor caramelo. Faça um refogado com alho, cebola, as pimentas, o tomate picado, o caldo de galinha e a salsinha.

Incorpore o arroz ao molho, coloque a água quente e o suco de limão e deixe cozinhar. Quando a água estiver secando e o arroz, junte a cenoura ralada, a cebolinha e mexa devagar. Tampe a panela e desligue o fogo.

CREME DE FEIJÃO:

Creme de feijão:Bata no liqüidificador o feijão temperado, os dentes de alho e as pimentas, até formar um creme. Decore com cebolinha e sirva com a galinhada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52619-galinhada-do-ms.html