ARROZ COM GALINHA DOURADO

INGREDIENTES

4 sobrecoxas de frango descongeladas

1 cebola média

1 dente de alho

1 pedaço médio de pimentão

2 xícaras de arroz

2 pitadas de açúcar

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tirar pedaços de frango das próprias sobrecoxas.

Fritar os temperos em fogo baixo até dourar bem. O grande segredo de dourar bem os temperos é colocar um pouco de açúcar neles e mexer bem. Depois que estiverem bem fritos fritar as sobrecoxas, colocar sobre elas também uma pitada de açúcar e é claro acrescentar sal a gosto. Deixar os pedaços de frango bem dourados e acrescentar as duas xícaras de arroz, colocar quatro xícaras de água e deixar o arroz cozinhar. O resultado vai ser um arroz com galinha bem dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54001-arroz-com-galinha-dourado.html