

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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