ARROZ COM GALINHA

INGREDIENTES

1 kg de coxas e sobrecoxas

4 colheres (sopa) de óleo

2 dentes de alho picados

1 cebola grande picada

1 xícara (chá) de vinho branco seco

2 xícaras (chá) de arroz

2 tabletes de caldo de galinha

2 colheres (sopa) de salsinha picada

2 colheres (sopa) de cebolinha picada

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Desosse as coxas e as sobrecoxas

Reserve os ossos

Corte as coxas e sobrecoxas em pedaços de tamanho médio

Tempere com sal e pimenta a gosto e com o vinho branco

Deixe marinar, se possível, de um dia para o outro

Em uma panela com água, coloque os ossos da galinha e os tabletes de caldo

Deixe ferver para fazer um caldo

Em outra panela funda coloque o óleo e deixe esquentar

Acrescente o alho picado e deixe dourar um pouco

Coloque os pedaços de frango e deixe dourar, mexendo sempre para não queimar

Acrescente a cebola picada e deixe dourar com o frango

Coloque o arroz, a salsinha, a cebolinha e deixe fritar por uns 5 minutos

Acrescente 4 xícaras de chá do caldo de galinha e mexa bem

Raspe o fundo da panela para incorporar o que grudou no fundo, enquanto a galinha fritava

Mexa de vez em quando para não grudar

Caso necessário, acrescente mais caldo até que fique no ponto de seu gosto

Quando o arroz ficar al dente desligue o fogo e tampe a panela

Deixe descansar por uns 10 minutos

Sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8237-arroz-com-galinha.html