

GALINHADA DO KELMER

INGREDIENTES

- 1 dente de alho
- 1 cebola
- 1 kg de sobrecoxa de frango
- 1 linguiça calabresa
- 1 pimentão verde
- 1 pimentão amarelo
- 1 pimentão vermelho
- 250 g de ervilha
- 250 g de milho
- 250 g de arroz branco
- 1 tablete de caldo de galinha (opcional)
- 1 litro de água

MODO DE PREPARO

Antes do preparo marine as sobrecoxas com limão ou vinagre sal e temperos opcionais a gosto

Em uma panela com óleo quente frite as sobrecoxas e reserve

Em outra panela frite o alho e refogue as cebolas em seguida adicione a linguiça calabresa ou em rodelas ou em cubos e deixe tudo refogar

Em seguida adicione os pimentões verde, vermelho e amarelo em seguida adicione as sobrecoxas fritas e o milho e a ervilha e deixe refogar tudo

Em seguida adicione o arroz e deixe cozinhar por 15 minutos

Sirva e coma a vontade

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/22-galinhada-do-kelmer.html>