

# GALINHADA

## INGREDIENTES

4 sobrecoxas de frango com osso  
1/4 de xícara (café) de suco de limão  
1/2 colher (chá) de cominho  
sal  
1 colher (café) de pimenta-do-reino  
2 colheres (sopa) de óleo de oliva  
1/2 cebola marrom média picada  
1/2 pimentão verde pequeno  
1/2 pimentão vermelho  
3 dentes de alho médios fatiado  
1 colher (sopa) de extrato de tomate  
1 e 1/2 xícara de arroz basmati  
1 colher (chá) de açafrão da índia  
1 colher (chá) de páprica  
1 folha de louro  
1 cubo de caldo de galinha  
1/2 xícara de ervilhas congeladas  
1 copo de vinho branco seco  
1/2 xícara de milho congelado  
1/4 de xícara de salsa fresca picada

## MODO DE PREPARO

Prepare uma mistura de suco de limão, cominho, pimenta cominho, uma pitada de pimenta

Grelhe o frango em uma frigideira grande até ficar dourado (5 a 6 minutos)

Na mesma frigideira em fogo médio, adicione um pouco mais de óleo e refogue a a cebola e pimentão alho à frigideira e refogue por 3 minutos

Ferva 2 xícaras de chá de água e misture com o cubo de caldo de frango

Adicione o caldo de frango e o vinho branco e com uma colher de pau raspe o fundo da panela para soltar os pedaços presos

Quando o caldo estiver bem quente, adicionar a arroz, misturando aos outros ingredientes

Quando começar a ferver, tampe a panela e reduza para fogo baixo, cozinhando por 15 minutos

Destampe a frigideira e transfira as coxas de frango para um prato

Polvilhe com o resto da salsinha e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/286-galinhada.html>