

## 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 india

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 salsinha 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 medio, adicione um pouco mais de óleo e refogue a cebola e pimentão alho à frigideira e refogue por 3 minutos

Ferva 2 xicarax 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 fervura, 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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