

GALINHADA COM PEQUI

INGREDIENTES

- 1 galinha caipira (aproximadamente 1 kg)
- 1 cabeça de cebola média picada
- 2 dentes de alho amassados
- 2 xícaras de arroz
- óleo para fritar o frango
- 10 frutos de pequi limpo
- sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto
- 1/2 pimentão amarelo
- 1/2 pimentão vermelho
- 1 maço de cheiro verde
- suco de 3 limões

MODO DE PREPARO

- Corte a galinha em pedaços e tempere com sal e pimenta
- Adicione o suco de limão e deixe marinar por 10 minutos
- Depois adicione os pedaços de galinha e deixe fritar
- Depois de amolecer acrescente a cebola picada e o alho amassados
- Em seguida adicione a água fervente e o sal e cozinhe até que o arroz esteja macio

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6952-galinhada-com-pequi.html>