

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 marinhar 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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