

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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