



Galinhada Caipira

Tempo de preparo:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
1h10	6 porções	Comidas de Inverno	Fácil

Ingredientes

2 xícaras (chá) de Arroz Tipo 1 Solito;
3 colheres (sopa) de óleo;
1 frango inteiro em pedaços (com aproximadamente 2 kg);
Sal e pimenta-do-reino a gosto;
1 cebola em cubos;
2 dentes de alho picados;
1 colher (chá) de açafrão;
1 lata de milho verde escorrido;
2 cubos de caldo de galinha;
5 xícaras (chá) de água fervente (aproximadamente);
1 xícara (chá) de cenoura ralada;
3 tomates sem pele e sem sementes em cubos;
3 colheres (sopa) de cheiro-verde picado.

Modo de preparo

Aqueça uma panela com o óleo, em fogo alto, e frite o frango temperado com sal e pimenta até dourar. Retire e reserve. Na mesma panela, junte a cebola e o alho e refogue por 3 minutos. Adicione o açafrão e o arroz e frite por 3 minutos. Despeje o frango, o milho e o caldo de galinha dissolvido na água, tampe e cozinhe, em fogo baixo, por 30 minutos. Se necessário, acrescente mais água. Junte a cenoura e o tomate, tampe e cozinhe por mais 10 minutos. Desligue e deixe descansar por 10 minutos com a panela tampada. Transfira para uma travessa, polvilhe com o cheiro-verde e sirva.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br