



Galinhada

www.receitasdafia.com/receitas/galinhada

A receita de hoje é uma galinhada saborosa com gostinho de comida caseira pra ninguém botar defeito. Bora fazer?

Galinhada and or type unk

 75 min

 8 porções

Ingredientes

- 2 colheres de óleo
- 1 cabeça de [alho](#) amassada
- 1 [frango caipira](#) pequeno sem pele, em pedaços, com pé e pescoço
- 500 gramas de [arroz](#)
- 1 [pimentão amarelo](#) pequeno picado
- 1 [pimentão vermelho](#) pequeno picado
- 1 [tomate](#) picado
- 1 [cebola](#) pequena picada
- 1/2 lata de [milho verde](#)
- 1 tablete de [caldo de galinha](#)
- 1 colher de [açafrão](#)

Modo de Preparo

1. Numa panela em fogo médio com óleo, doure a cebola e o alho e depois adicione o frango e deixe que ele cozinhe, mexendo sempre até dourar.
2. Vá pingando água para que ele cozinhe lentamente e doure.
3. Quando estiver bem cozido e sem água, junte o arroz e o açafrão e mexa bem.
4. Junte os pimentões, o tomate e o milho verde.
5. Coloque água com o caldo de galinha e deixe cozinhando até a água secar e o arroz ficar cozido.
6. Sirva em seguida.