

GALINHADA COM ARROZ INTEGRAL E PEQUI

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz integral
8 pequis
2 coxas e sobrecoxas sem pele e sem osso
1 litro de água
2 colheres (sopa) de colorau
1 colher (sopa) de açafrão
1 cebola cortada em cubos
2 dentes de alho
pimenta-do-reino a gosto
pimenta verde a gosto
1/4 copo de banha de porco ou óleo para refogar as coxas
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o arroz integral de molho na água, por no mínimo 4 horas antes do preparo

Retire lascas dos pequis, corte

Corte as coxas e sobrecoxas em cubos e tempere com sal e pimenta

Em uma panela aqueça a banha ou óleo e refogue a galinha; quando estiver bem dourada, retire da panela e reserve

Na mesma panela que foi refogada a galinha, adicione o colorau, o açafrão, a cebola cortada em cubinhos e o alho; refogue

Depois da cebola já refogada, adicione a água e espere começar a ferver

Coloque o arroz integral, a galinha refogada, o pequi, a pimenta

Deixe cozinhar em fogo alto, quando a água começar a secar, abaixe o fogo e deixe cozinhando por aproximadamente 20 minutos (varia de fogão em fogão)

Se precisar, pode colocar mais um pouco de água; se o arroz estiver macio, está pronto para servir

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10204-galinhada-com-arroz-integral-e-pequi.html>