GALINHADA DO KELMER

INGREDIENTES

1 dente de alho

1 cebola

1 kg de sobrecoxa de frango

1 linguiça calabresa

1 pimentão verde

1 pimentao amarelo

1 pimentão vermelho

250 g de ervilha

250 g de milho

250 g de arroz branco

1 tablete de caldo de galinha (opcional)

1 litro de água

MODO DE PREPARO

Antes do preparo marine as sobrecoxas com limão ou vinagre sal e temperos opcionais a gosto

Em uma panela com óleo quente frite as sobrecoxas e reserve

Em outra panela frite o alho e refogue as cebolas em seguida adicione a linguiça calabresa ou em rodelas ou em cubos e deixe tudo refogar

Em seguida adicione os pimentões verde, vermelho e amarelo em seguida adicione as sobrecoxas fritas e o milho e a ervilha e deixe refogar tudo

Em seguida adicione o arroz e deixe cozinhar por 15 minutos

Sirva e coma a vontade

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/22-galinhada-do-kelmer.html