



GALINHADA

INGREDIENTES

- > 2 xícaras (chá) de Arroz Sepé Bianco
- > 1 frango, cortado em pedaços
- > 2 tabletes de caldo de galinha
- > Suco de meio limão
- > 2 colheres (sopa) de azeite
- > 1 cebola média ralada
- > 2 colheres (sopa) de extrato de tomate
- > 1 pimentão verde cortado em cubinhos
- > 1 colher (sopa) de salsa picada

MODO DE PREPARO

- 1.** Lave os pedaços de frango, tempere-os com os tabletes de caldo de galinha e o suco de limão e deixe tomar gosto.
- 2.** Em uma panela grande, aqueça o azeite e doure os pedaços de frango. Adicione a cebola e deixe refogar ligeiramente. Junte o arroz, o extrato de tomate, o pimentão e 4 xícaras e 1/2 (chá) de água, mexendo bem.
- 3.** Tampe a panela e, assim que iniciar fervura, baixe o fogo e cozinhe por cerca de 15 minutos, até que o arroz fique cremoso e úmido. Se necessário, pingue mais água. Retire do fogo e passe para uma travessa.
- 4.** Polvilhe a salsa e sirva a seguir.

