

## **Galinha Mineira**

### **Ingredientes:**

250g de arroz  
1 cebola média  
2 dentes de alho  
2 peitos de frango  
1 folha de louro  
4 colheres (sopa) de óleo  
2 pimentões vermelhos picados  
3 tomates maduros picados

### **Modo de preparo:**

Corte o peito de frango em pedaços não muito grandes. Numa panela, aqueça o óleo e refogue o peito de frango até que comece a dourar. Junte todos os temperos e refogue bem. Junte o arroz, acrescente água fervendo e deixe em fogo forte até ferver. Reduza o fogo, tampe e deixe até que o arroz fique macio.