

Galinha no açafrão

Ingredientes:

2 xícaras (chá) de arroz
2 cebolas médias
Sal
1 frango grande
1 colher (sopa) de hortelã seca
4 colheres (sopa) de manteiga
1 dente de alho
5 xícaras (chá) de água
Pimenta-do-reino
½ maço de salsinha
1 envelope de açafrão
1 rama de canela em rama

Modo de preparo:

Corte a galinha em pedaços e doure-as na manteiga. Junte a cebola e o alho picados, o açafrão, a canela, o sal, a pimenta e a água. Cozinhe até amaciar. Retire e desfie a galinha. Cozinhe o arroz no caldo de galinha em fogo baixo. Quando estiver pronto, coloque a salsinha e a hortelã. Coloque a galinha desfiada numa travessa, rodeada de arroz.

Categoria: Aves

Cozinha: Árabe

Temperatura: Quente

Dificuldade: Média