

Galinha recheada

Ingredientes:

1 xícara (chá) de arroz
1 cebola média
Sal
250 g de miúdos de frango
1 frango grande
2 colheres (sopa) de manteiga
1 folha de louro
½ xícara (chá) de nozes picadas
3 xícaras (chá) de água
Pimenta-do-reino
1 pitada de noz-moscada
½ xícara (chá) de uva passa
1 rama de canela em rama
½ xícara (chá) pinhãozinho

Modo de preparo:

Dourar o pinhãozinho em 1 colher de manteiga. Reservar. Refogar os miúdos picados com o restante da manteiga. Misturar com o arroz cozido: nozes, uva passa e o pinhãozinho. Rechear o interior do frango numa panela grande com a cebola inteira, o louro, a canela, a noz moscada e a água. Temperar com sal e pimenta. Cozinhar em fogo baixo. Quando estiver macia, colocar numa assadeira com um pouco de manteiga e levar ao forno só para dourar.

Categoria: Aves

Cozinha: Árabe

Temperatura: Quente

Dificuldade: Média

Rendimento: 4 pessoas