



GALINHADA DE COXA DE FRANGO



Nível Intermediário



Rendimento 8 porções



Tempo de preparo 40 minutos



Ocasião Dia a Dia



Modo de preparo Fogão

INGREDIENTES

- 1kg de Coxa de Frango sem pele Swift
- 4 xícaras (chá) de arroz branco
- 2 colheres (sopa) de Alho Picado Swift
- 2 cebolas em fatias finas
- 1 pimentão amarelo em cubos pequenos
- 3 tomates em cubos grandes

- O suco de 2 limões tahiti
- 2 colheres (sopa) de Páprica Picante Swift
- Cebolinha a gosto
- Azeite de oliva a gosto
- Sal a gosto
- Mix de Pimenta Swift a gosto Swift

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela grande aqueça o azeite e frite as coxas de frango temperadas com sal pimenta páprica e limão. Assim que estiver bem dourado retire da panela e reserve.

2. Na mesma panela adicione a cebola alho o pimentão e tomate. Refogue brevemente tempere com sal e pimenta e volte com as coxas de frango para a panela.

DICA: Caso tenha sobras para o dia seguinte; desfie o frango e adicione ovo e farinha para fazer bolinho de arroz diferente.

3. Adicione o arroz cru e cubra com água. Cozinhe por 20 minutos ou até que a água seque e o arroz esteja cozido.

4. Finalize com cebolinha fatiada e mais pimenta moída.

PRODUTOS UTILIZADOS



Mix de Pimentas Swift



Coxa de Frango Sem Pele Swift



Páprica Picante Swift



Alho Picado Swift



Cebola Picada Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR