

Galinha Tostada

Ingredientes:

1 galinha
Alho e banha q.b.

Preparação:

A galinha cozida barra-se com alho picado e banha, colocando-se em assadeira de barro. Vai ao forno. Depois é servida com arroz corado no forno.

Para conseguir o arroz corado:

Ingredientes:

0,5 kg de arroz
1 chouriço
2 ovos
Sal q.b.

Preparação:

Aproveita-se o caldo da galinha e coze-se o arroz. Introduce-se numa assadeira, barrando-se com as gemas dos ovos. Distribui-se por cima das gemas rodela de chouriço e coloca-se no forno a corar.