

O nome desta receita é inspirado na cor de cereja que a pele da galinha ganha quando é salteada na frigideira. As famílias algarvias fazem esta receita para aproveitar a galinha cozida na véspera para a canja.

Galinha cerejada

4 doses | 90 min preparação | sem glúten

INGREDIENTES

1,5 kg de galinha caseira
500 ml de vinho branco
400 g de arroz
250 g de linguiça
250 g de toucinho
2 dl de azeite
3 dentes de alho
2 cebolas
1 ramo de salsa
1 folha de louro
Banha q.b.
Sal q.b.

PREPARAÇÃO

Arranje a galinha e corte-a aos pedaços. Tempere-a com sal e coloque num tacho com água, juntamente com o toucinho, a linguiça, uma cebola descascada inteira, um ramo de salsa e sal a gosto. Deixe cozinhar lentamente e retire as carnes para uma travessa. Reserve o caldo.

Numa frigideira, faça o refogado com o azeite, a banha, a cebola em meias-luas, o alho picado e a folha de louro. Ponha a galinha na frigideira e regue com vinho branco, retificando o sal caso seja necessário. Deixe apurar, tapando a frigideira. No final, passe para uma travessa de servir e polvilhe com salsa picada.

Como acompanhamento, faça um arroz solto, utilizando o caldo de cozedura da galinha.

Coloque no prato de ir à mesa e decore o arroz com a linguiça às rodelas e o toucinho em tiras finas.

