

Ingredientes:

-Carcaça de Frango Assado

-Salsa

-Cebola

-Alho

-Alho Francês

- Coentros

-Arroz

-Pimenta e sal

-Água

-Cominhos

-Azeite

Preparação:

-Desossar o frango e desfia-lo.

-Fazer um refogado de cebola, alho francês, alho e azeite, com uma pitada de sal.

-Quando a cebola tiver cor, adicionar a carcaça, salsa, coentros e água.

-Deixar cozer e ir adicionando água.

-Adicionar sal e pimenta a gosto.

-Quando o caldo estiver pronto, passo pelo coador.

-Numa panela fazer um refogado de azeite e cebola e deixar a cebola ganhar cor.

-Adicionar o frango desfiado, pimenta, sal e cominhos.

-Adicionar arroz, o caldo e a salsa.

- Quando o arroz cozer, comer.