

# RECEITA



## Arroz de Galo “Pica-no-Chão”

### Ingredientes p/4 pessoas

<b>Galinha Biológica</b>	1 uni.	<b>Toucinho</b>	100 gr.
<b>Azeite</b>	2 dl.	<b>Folha de louro</b>	1 uni.
<b>Vinagre</b>	3 colheres de sopa	<b>Malagueta</b>	1 uni.
<b>Cebola</b>	1 uni.	<b>Arroz</b>	1 tigela
<b>Dentes de Alho</b>	2 uni.	<b>Sal</b>	q.b.

### Confeção



**Preparar** - Aproveitar o sangue da galinha biológica e deitar numa tigela com 2 colheres de sopa de vinagre, para que não coalhe



**Cortar** - A galinha aos bocados e o toucinho



**Fritar** - Numa panela refogar em azeite a cebola e os alhos picados. Juntar a galinha cortada e os miúdos, o toucinho, o louro e a malagueta. Refogar tudo, temperar com sal e deixar refogar em lume brando



**Cozer** - Cobrir a carne com água quente, tapar a panela e deixar até cozinhar a galinha.

Depois de cozida retirar a galinha e rectificar a água para ficar na proporção de 3 de água para 1 de arroz (para a cozedura do arroz).

Quando levantar fervura juntar o arroz



**Preparar** - Três ou quatro minutos antes de ficar pronto, juntar o sangue, misturar bem, juntar também a carne e deixar apurar

Para acompanhar recomenda-se o Vinho Verde Tinto

