**Galinha do campo com ginguba**

## **Ingredientes para a galinha:**

* 1 Galinha do campo em pedaços pequenos e sem miudezas
* 150g Ginguba (Amendoim) Moída
* 1 cebola
* 1 tomate fresco, pelado e picado
* 2 Alhos
* 2 folhas de Louro
* Sal q .b.
* Água quente q.b.

**Ingredientes para o arroz:**

* 300g de Arroz basmati cozido
* 1 lima (raspa e sumo)
* Óleo de amendoim
* Cebolinho fresco q.b
* 1 dente de alho

**Confeção:**

Tempere 1 galinha do campo, em pedaços pequenos e sem miudezas com sal, 1 folha de louro, 2 dentes de alho e pimenta a gosto. Reserve.

Leve um tacho ao lume com azeite e refogue 1 cebola e junte a galinha com a sua marinada. Acrescente 1 tomate fresco, pelado e sem sementes. Acrescente água quente suficiente para cozinhar. Tape e deixe cozer por 1 hora e meia.

Quando a galinha estiver quase cozida, acrescente 150g ginguba moída e mexa para dissolver no caldo. Tape e deixe cozinhar mais um pouco até o molho engrossar.

Entretanto, num wok coloque o óleo de amendoim, 1 dente de alho ralado e 300g de arroz basmati cozido. Salteie o arroz e junte raspa e sumo de 1 lima. Termine com cebolinho fresco. Sirva a galinha com o arroz aromatizado!