GALINHA CAIPIRA NA CERVEJA

INGREDIENTES

1 galinha do tamanho da sua preferência

1 xícara de vinagre para limpar a galinha

1 tomate em rodelas

1 cebola em rodelas

1 fio de óleo ou azeite

pimenta-do-reino a gosto

alho a gosto

1 pimentão

1 porção de cheiro verde

1 colher (sopa) de açafrão

1 pitada de sal a gosto

1 latinha de cerveja

MODO DE PREPARO

Coloque uma panela de pressão no fogo para aquecer

Adicione o óleo, a cebola, o tomate, o pimentão picado, o açafrão e o sal a gosto

Refogue todos os temperos por aproximadamente 2 minutos

Acrescente a galinha já higienizada com o vinagre

Refogue por mais 3 minutos

Acrescente a cerveja e tampe a panela de pressão

Quando ela começar a apitar marque 15 minutos de cozimento

Verifique se ainda está dura, se estiver acrescente 1 xícara de água (mais ou menos) e coloque na pressão novamente

Deixe por mais uns 10 minutos

Verifique se está ao seu gosto

Saboreie a galinha acompanhada com farofa de cuscuz, arroz, vinagrete ou o que preferir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/8127-galinha-caipira-na-cerveja.html