

GALINHA CAIPIRA NA CERVEJA

INGREDIENTES

- 1 galinha do tamanho da sua preferência
- 1 xícara de vinagre para limpar a galinha
- 1 tomate em rodela
- 1 cebola em rodela
- 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://receitaecozinha.com.br/receita/8127-galinha-caipira-na-cerveja.html>