

GALINHA CAIPIRA FEITA NO AZEITE DE COCO BABAÇU

INGREDIENTES

1 galinha caipira inteira

1 alho

1 tomate

1 cebola

Sal a gosto

Colorau

1 colher de azeite de coco babaçu

Pimenta-do-reino a gosto

Cheiro verde

MODO DE PREPARO

Corte a galinha e tempere com o sal.

Amasse o alho e corte a cebola e o tomate

Coloque o azeite de coco babaçu na panela de pressão e leve ao fogo, e quando estiver saindo fumaça, coloque o alho amassado, cebola e a galinha caipira.

Em seguida, adicione o tomate, a pimenta, o colorau e cheiro verde.

Misture os temperos com um pouco de água, e depois que os temperos estiverem misturados, coloque mais um pouco de água e deixe por 30 minutos na panela de pressão.

Sirva com arroz branco ou a sua escolha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16345-galinha-caipira-feita-no-azeite-de-coco-babacu.html>