

GALINHA CAIPIRA

INGREDIENTES

- 1 galinha caipira de aproximadamente 2 kg
- 4 dentes de alho
- 1 cebola tamanho médio
- 1/2 pimentão
- sal a gosto
- pimenta a gosto
- 2 colheres (sopa) não muito cheias de colorau

MODO DE PREPARO

Corte a galinha em pedaços pequenos, pois assim o tempero fixará melhor.

Em uma panela de barro ou alumínio, adicione todos os ingredientes.

Encha a panela de água até a altura de cobrir a galinha.

Cozinhe por 45 minutos com a panela tampada, mas sempre verificando se não está pegando no fundo da panela.

Após os 45 minutos, abra a panela e deixe secar até que a galinha esteja sequinha, sem água.

Simple e gostoso, além de acompanhar muito bem feijão verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19988-galinha-caipira.html>