

GELEIA DE PÉ DE GALINHA DA DONA JACIRA

INGREDIENTES

1 kg de pé de galinha

1 cabeça de alho

1 cebola grande

1 xícara de chá de cheiro verde

1/2 colher de açafrão

1 e 1/2 de água

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes e cozinhe por 40 minutos na panela de pressão. Após cozido, deixe esfriar e bata tudo no liquidificador. Coloque em uma vasilha com tampa para armazenamento e leve à geladeira.

Quando estiver igual gelatina, estará no ponto. Ótimo com pão, saladas, torradas e até com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34639-geleia-de-pe-de-galinha-da-dona-jacira.html>