

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 açafreão
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. Coe e 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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