

CHUTEIRA MINEIRA

INGREDIENTES

1 kg de pés de galinha (limpos e sem as unhas)
1/2 kg de pele de porco cortadas quadradas
1 cebola picada
1 pimentão pequeno picado
1 alho
1 xicara de cheiro verde (cebolinha, coentro)
1 colher de sobremesa de coloral
2 colheres de sopa de vinagre
1 colher de sobremesa de pimenta-do-reino e coentro seco moido
1 colher de óleo
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Junte os pés e a pele com a pimenta-do-reino, coentro seco, vinagre e o colorau e deixe descansar.

Coloque na panela de pressão, o óleo e leve ao fogo.

Junte a cebola o pimentao e o alho amaçado com o sal e deixe dourar.

Acrescente os pes com a pele deixe refogar por 2 minutos e acrescente agua suficiente para cobrir.

Deixe conzinhar por aproximadamente 20 minutos em fogo alto.

Depois de cozido coloque em uma travessa e acrescente o cheiro verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49258-chuteira-mineira.html>