

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 xícara 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 pimentão e o alho amaciado com o sal e deixe dourar.

Acrescente os pés com a pele refogar por 2 minutos e acrescente água suficiente para cubrir.

Deixe cozinhar 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>