

# GALINHA CAIPIRA SIMPLES DA VANDYRA

## INGREDIENTES

1 galinha pequena de 1,5 kg

1 pimentão

3 cebolas

2 colheres de colorau

Sal a gosto

3 dentes de alho

3 colheres de óleo

## MODO DE PREPARO

Na panela de pressão refogue, 2 cebolas, o pimentão, o alho com 3 colheres de óleo.

Em seguida coloque o sal, 1 xícara de água e o colorau.

Coloque a galinha e deixe refogar, coloque mais 3 xícaras de água.

Acerte o sal e tampe a panela de pressão, deixe cozinar por 30 minutos.

Retire do fogo e verifique se está cozida.

Coloque 1 cebola picada na carne já cozida e deixe refogar por 5 minutos.

Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49711-galinha-caipira-simples-da-vandyra.html>