

GALINHA GARNIZÉ CAIPIRA NA CEBOLA

INGREDIENTES

- 1 galinha garnizé picada em pedaços
- 2 colheres de óleo de soja
- 2 tabletes de caldo de galinha caipira
- 6 cebolas médias picadas em rodelas
- sal a gosto
- cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque óleo no fundo, 4 camadas de cebolas generosas, coloque os pedaços da galinha garnizé, salpique sal.

Coloque os dois tabletes de caldo de galinha caipira picados em pedaços pequenos.

Cubra com o restante da cebola.

Coloque para cozinhar por 30 minutos.

Depois de cozido, salpique o cheiro verde.

Acompanhe com arroz branco e purê de bata ou angu.

É um prato delicioso e exótico.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49973-galinha-garnize-caipira-na-cebola.html>