

GALINHA CAIPIRA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

1 galinha caipira cortada em pedaços

suco de 2 limões

2 colheres (sopa) de óleo

2 dentes de alho picado

1 cebola picada

1/2 xícara (chá) farinha de mandioca

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque os pedaços de galinha e regue com o suco de limão.

Deixe descansar por 5 minutos, escorra e reserve.

Aqueça o óleo na panela de pressão, doure o alho e a cebola.

Junte a galinha temperada, o sal e refogue, mexendo sempre, até secar.

Adicione água suficiente para cobrir os ingredientes, tampe a panela e leve ao fogo por 10 minutos, após iniciar a pressão.

Elimine completamente a pressão antes de abrir e misture a hortelã picada.

Deixe ferver por 5 minutos.

Retire o frango e transfira para um refratário.

Leve o caldo que se formou ao fogo brando, adicione aos poucos a farinha de mandioca, mexendo sempre, até obter um mingau brilhante e espesso (cerca de 5 minutos) se necessário, adicione um pouco mais de farinha de mandioca.

Disponha ao lado da galinha e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53497-galinha-caipira-na-pressao.html>