

Vigésimo Oitavo

Agrinordeste



AULAS SHOW
RECEITAS

Chef
Carmen Virgínia



Galeto na Pressão

Ingredientes:

Para o Galeto na Pressão:

1 frango inteiro de no máximo 1,5 kg;
3 dentes de alho;
Açafrão, páprica e sal a gosto;
500 ml de óleo (se sua panela for antiaderente);
900 ml de óleo (se sua panela for de alumínio mesmo).

Para a Farofa de Gengibre e Limão:

300 gramas de farinha de mandioca;
50 gramas de manteiga;
Um pedaço de gengibre ralado;
1 cebola em cubos pequenos;
Sal e raspas de limão a gosto;
50 ml de óleo de fritura do galeto.

Modo de Preparo:

Para o Galeto na Pressão:

1. Tempere o galeto com alho picado, açafrão, páprica e sal;
2. Depois coloque na panela de pressão com 450 ml de óleo e deixe na pressão por 15 minutos;
3. Após esse tempo, deixe a panela de pressão liberar a pressão naturalmente; depois abra a panela.
4. Vire o galeto e deixe por mais 15 minutos depois do chiado da pressão.

Para a Farofa de Gengibre e Limão:

1. Numa frigideira doure a cebola na manteiga e um pouco do óleo do galeto;
2. Acrescente o gengibre, a farinha e as raspas de limão, salgue e tá pronta a farofa!

Sugestão da Chef:

O galeto fica uma delícia com farofa e batatas fritas!

Realização:



Apoio:

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



#BORAPERNAMBUCAR



Secretaria de
Turismo e Lazer

PERNAMBUCO

Patrocínio:



Secretaria de
Desenvolvimento
Econômico



PERNAMBUCO

MINISTÉRIO DO
TURISMO



Acelerar para
desenvolver

