

CANJA DE CHURRASCO

INGREDIENTES

1 colher de azeite

1 cebola picadinha

4 dentes de alho amassado

sobras de churrasco picadinho

1 e 1/2 litro de água quente

2 tabletes de caldo de carne

1 maço de couve picadinha

2 xícaras de arroz cozido

MODO DE PREPARO

Doure a cebola no azeite, junte o alho amassado e deixe refogar.

Acrescente a carne picadinha e misture bem até ficar bem refogada.

Adicione água quente e cozinhe por 20 minutos na pressão.

Coloque o caldo de carne, o arroz e a couve e cozinhe por mais 10 minutos na pressão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16436-canja-de-churrasco.html>