

CALDO DE CANJIQUINHA COM COXINHA DE FRANGO

INGREDIENTES

- 1/2 de coxinha da assa
- 1 copo (americano) de canjiquinha (xerem)
- 2 dentes de alho
- 1/2 cebola
- 1 cenoura picada em cubos
- sal e pimenta a gosto
- cheiro-verde
- 2 colher (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Lave a canjiquinha e reserve.

Em uma panela de pressão coloque o óleo, a cebola e o alho picado e doure.

Depois adicione caldo de galinha (se quiser) e a pimenta.

Coloque as coxinhas de frango, frite e coloque água até cobrir e sal.

Deixe cozinhar por 15 minutos.

Abra a panela coloque a canjiquinha e cheiro-verde.

Deixe mais 15 minutos

Experimente-o para ver se está bom de sal.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17645-caldo-de-canjiquinha-com-coxinha-de-frango.html>