

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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