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