

CANJICA SALGADA

INGREDIENTES

1 kg de sobrecoxa
1 kg de filé de frango
500 g de canjica de milho amarela
4 colheres (sopa) de extrato de tomate
1 cebola grande
2 tomates
3 dentes de alho
1 pimentão verde médio
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Um dia anterior coloque a canjica de milho amarela de molho ou se não puder, no mínimo 12 horas de molho.

Depois deste tempo, coloque na panela da pressão com pouco de água para cozinhar, e após a fervura conte 20 minutos, reserve.

Pique em pedaço, as aves e coloque numa panela grande com a cebola, tomate, alho e pimentão verde, todos picados.

Frite-os até ficar todos os pedaços bem fritinhos.

Tempere com sal a gosto.

Nessa mesma panela, vá acrescentando a canjica de milho amarela aos poucos, e acrescente também água já aquecida.

Junte as colheres de extrato, até formar um molho bem grosso.

Experimente se está bom de sal, por final desligue e pode ser colocado cheiro-verde picado, se assim gostar.

Sirva quente, acompanhado de arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20951-canjica-salgada.html>