

# CANJA DE FRANGO BÁRBARA

## INGREDIENTES

1 kg de coxinha da asa  
1 cebola picada  
2 dentes de alho picados  
1/2 cenoura ralada  
1 pedaço de couro de bacon  
3 xícaras de arroz branco cru  
sal a gosto  
salsa a gosto  
1 colher de óleo de soja ou azeite  
2 litros de água

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão grande, coloque o óleo de soja, a cebola e o alho picados.

Em seguida, adicione a cenoura ralada e o couro de bacon, refogue.

Coloque a coxinha da asa e deixe fritar bem, sempre mexendo com uma colher grande.

Depois que o frango estiver douradinho, coloque a água e feche a panela para pegar pressão por mais ou menos 15 minutos.

Retire a pressão da panela e coloque o arroz, se necessário adicione um pouco mais de água.

Mixa de minuto em minuto e verifique o ponto do arroz desejado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21195-canja-de-frango-barbara.html>