

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.

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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