

CANJA DE GALINHA LEVE

INGREDIENTES

1 peito de frango desossado cortado em cubos

1 cebola picada

1 dente de alho picado

1 colher (sopa) rasa de sal

1 colher (sobremesa) de colorau

1 colher (cafê) de açafrão em pó

pimenta-do-reino a gosto

vinagre a gosto

1 fio de azeite

1 litro de água

1/2 xícara de arroz integral

1 xícara de cenoura picada

1 xícara de chuchu picado

1/2 xícara de repolho picado

1 tomate picado

1/2 xícara de pimentão picado

cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com o sal, açafrão, vinagre, pimenta, colorau, alho e a cebola.

Marine por uns 15 minutos (eu uso esse tempo para picar os legumes e as verduras da receita).

Numa panela de pressão, coloque o fio de azeite e refogue os cubinhos de frango.

Junte os temperos da marinada, o arroz, 750 ml de água e tampe a panela.

Quando pegar pressão, conte 20 minutos e apague.

Coloque os legumes (estes são só sugestão, você pode colocar outros do seu gosto), tampe para mais 5 minutos de pressão.

Junte o tomate, o pimentão e os 250 ml de água restantes, corrija o sal.

Deixe ferver por alguns minutos, junte o cheiro-verde e apague o fogo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21475-canja-de-galinha-leve.html>