PÉ NA CANJIQUINHA

INGREDIENTES

15 pés de frango

200 g de canjiquinha

2 cubos de caldo de galinha

1 cebola grande

10 dentes de alho

2 colheres (sopa) de óleo

2 litros de água

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe os pés de frango, retire as unhas e em seguida lave em água corrente.

Na panela de pressão, coloque o alho amassado junte com a cebola em rodela e deixe dourar.

Coloque os pés, mexa por 10 minutos em seguida, coloque 1 litro de água com caldo de galinha e deixe cozinhar por 20 minutos.

Em outra panela, coloque a canjiquinha com 1 litro de água e deixe cozinhar por 10 minutos, depois misture tudo depois de cozido e coloque sal se achar necessário.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22555-pe-na-canjiquinha.html