

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 junto 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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