

CANJA RÁPIDA

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango
4 dentes de alho
1/4 de cebola
1/4 pimentão
1 xícara de arroz
2 batatas médias
sal a gosto
folhas de hortelã
pimenta-do-reino (moída na hora) a gosto
azeite doce a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em cubos e tempere a gosto com sal e pimenta-do-reino.

Refogue o alho, a cebola e o pimentão com um fio de azeite.

Acrescente o frango temperado e deixe-o cozinhar (ele vai soltar uma água, espere a água secar, mexendo de vez em quando).

Quando a água secar, acrescente o arroz, as folhas lavadas de hortelã e 3 xícaras de água.

Acrescente a batata (cortada em cubos) e mais 1 xícara de água.

Verifique o sal e a pimenta.

Cozinhe em fogo baixo.

Mexa de vez em quando para não grudar no fundo.

Quando o arroz e a batata estiverem cozidos, desligue o fogo e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23217-canja-rapida.html>