

CANJA DE GALINHA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango inteiro
- 1 ramo de coentro picado
- 1 cebola inteira picada
- pimenta-do-reino a gosto
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 1 dente de alho amassado
- 1/2 xícara de extrato de tomate pronto
- 1 e 1/2 xícara de arroz agulhinha lavado
- 1 litro de água

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em fatias, ou em quadradinhos, tempere com sal, alho e pimenta-do-reino a gosto. Ligue o fogo médio e coloque a panela de pressão para aquecer e logo após, coloque o óleo e espere ficar bem aquecido.

Coloque o peito de frango e os 2 tabletes de caldo de galinha.

Doure os para dar o sabor de frango para o preparo da canja.

Após 20 minutos, retire do fogo e salpique o coentro picado, deixe-o abafado por 5 minutos e sirva.

Coloque o arroz e a água e deixe 20 minutos na pressão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23768-canja-de-galinha-na-panela-de-pressao.html>