

CANJA DE GALINHA

INGREDIENTES

2 filés de peito de frango

1 copo de arroz

2 caldos knorr de galinha

1 caldo knorr de legumes

1/2 cenoura ralada

salsinha e cebolinha a gosto

cebola

óleo

água

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango.

Após isso, desfie-os e refogue-os com cebola e óleo.

Acrescente o copo de arroz cru, os tabletes de caldo knorr, a cebola ralada, a salsinha e a cebolinha.

Cubra com água e, se necessário, vá adicionando mais água no decorrer do cozimento.

Quando o arroz estiver pronto, a canja está pronta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24885-canja-de-galinha.html>