

CANJA DE GALINHA COM MACARRÃO

INGREDIENTES

1 peito de frango
1 cebola média
1 pimentão verde pequeno
3 dentes de alho
3 batatas médias
1/2 abobrinha madura
1/2 brócolis
macarrão instantâneo (para yakisoba)
4 colheres de azeite
1 maço de cheiro-verde com cebolinha
1 litro de água fervente
1 limão
sal a gosto
colorau a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em cubinho e tempere com o limão, alho, sal, pimenta e o colorau.

Deixe marinando enquanto corta os outros ingredientes.

Corte bem pequeno ou rale a cebola e o pimentão e reserve.

Corte em cubinhos as batatas e a abobrinha.

Refogue na panela de pressão, a cebola e o pimentão no azeite e frite o frango até dourar, vai ficar um fundinho meio marrom esse é ponto pra adicionar a água.

Deixe cozinhar, mais ou menos, 20 minutos.

Quando estiver bem macio, adicione as batatas e a abobrinha e deixe mais 15 minutos na pressão.

Adicione o brócolis e o macarrão.

Deixe cozinhar a seu gosto com a panela aberta.

Eu gosto do macarrão bem cozido quase desmanchando.

Antes de desligar o fogo, adicione o cheiro-verde bem picadinho.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28163-canja-de-galinha-com-macarrao.html>