

# CANJA DE LEGUMES COM FRANGO – DA MIBINHA

## INGREDIENTES

- 2 xícaras de chá de arroz lavado
- 1 cebola picada
- 2 peito de frango picado em cubinhos
- 200 g de carne moída
- 1 colher de sal com alho ou da sua preferência
- 2 caldo de galinha
- 1 cenoura picada
- 2 batatas grandes picadas
- 1 terço de uma cabeça de repolho
- salsinha e cebolinha a gosto
- 2 colheres de sopa de óleo
- 2 colheres de massa de tomate de sua preferência
- água para cozinhar, mais ou menos 1 litro

## MODO DE PREPARO

Numa panela grande, refogue no óleo, o sal e a cebola, ponha o frango picado, a carne moída e mexa bem, até soltar a água de cozimento.

Deixe no forno, quando começar a cozinhar acrescente o arroz, a cenoura, a massa de tomate, batata e os caldos de galinha.

Ponha água até cobrir tudo, deixe cozinhar.

Quando estiver cozido, acrescente o repolho picado, a salsinha e cebolinha, espere por 2 minutos de fervura e pode desligar.

Está receita foi feita por mim.

Faço essa canja desde sempre na minha casa.

Todo mundo gosta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28549-canja-de-legumes-com-frango-da-mibinha.html>