

TCHUK-CANJA CHINESA

INGREDIENTES

1 xícara de amendoim

6 rodelinhas de gengibre picadinho em palitinhos

1 xícara de arroz comum ou integral

pedaços de frango a escolher (frango a passarinho sem tempero, sobrecoxa, peito)

cebolinha picada

sal

MODO DE PREPARO

Coloque o arroz para cozinhar em uma panela.

Coloque água em outra panela e cozinhe, na água mesmo, os pedaços de frango.

Em uma leiteira, ferva o amendoim na água.

Fervido o amendoim, coloque-o na panela com arroz já cozido.

Acrescente a cebolinha, o frango já cozido e os pedaços de gengibre bem fininhos (ele tem a função de tirar o gosto forte do frango para que a sopinha fique mais neutra).

Deixe cozinhar por mais 20 ou 30 minutos.

Sirva e salgue ou coma sem sal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28949-tchuk-canja-chinesa.html>