

CANJA INDIANA

INGREDIENTES

1 xícara de filé de peito de frango em cubos de 2 cm

1/2 cebola em cubos pequenos

4 dentes de alho picados

1 cenoura média ralada em ralo médio

1/2 abobrinha italiana em cubinhos ou à julienne

1/4 copo de arroz branco

sementes de 2 bagos de cardamomo

1 colher de café de curry

1 colher de chá de páprica doce

1 colher de café de canela em pó

sal

pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com 2 dentes de alho, sal e pimenta a gosto.

Doure a cebola no azeite.

Quando a cebola estiver macia, acrescente o alho e frite até dourar.

Acrescente os cubinhos de frango e frite até ficarem dourados.

Acrescente a páprica e o curry e continue dourando, até "manchar" o fundo da panela.

Acrescente a cenoura e continue refogando.

Junte a abobrinha e refogue até que os legumes se incorporem ao tempero.

Acrescente 2 xícaras de água, as sementes internas de 2 cardamomos, uma pitada de canela em pó e sal a gosto.

Deixe cozinhar até que o caldo fique mais concentrado e os legumes, cozidos.

Junte o arroz e acrescente mais uma xícara de água.

Tampe e deixe cozinhar em fogo brando até que o arroz esteja macio. Ajuste o sal, se necessário.

Sirva bem quente. A canja fica extremamente aromática por conta da canela, curry e do cardamomo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/31073-canja-indiana.html>