

CANJÃO RÁPIDO, SIMPLES E GOSTOSO

INGREDIENTES

3 colheres de sopa de azeite ou óleo
1 cebola média picada
1 dente de alho picado
1 cenoura pequena picada
1 pedaço de pimentão picado
1/2 peito de frango cortado em cubos pequenos
1 litro e 1/2 de água
1 e 1/2 xícara de arroz cozido
2 colheres de maizena
1 caldo de galinha
1/2 colher de sal
salsinha, cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Pegue todos os ingredientes (cebola, cenoura, alho, pimentão e o frango) e reserve.

Coloque na panela de pressão o óleo ou o azeite.

Depois de ter esquentado um pouco, acrescente o alho, pimentão, cebola e cenoura.

Mexa um pouco e acrescente os temperos.

Sempre mexendo acrescente o frango. Coloque a água, mexa e feche com a tampa para pegar pressão.

Assim que pegar pressão coloque na água, abra e acrescente o arroz, voltando para o fogo para ferver. Retire 2 conchas do caldo da canja e coloque em um copo.

Acrescente a maizena, mexa no copo até ficar cremoso e sumir todas as bolinhas.

Sumindo todas as bolinhas e estando bem cremoso junte ao resto da canja fervendo.

Deixe ferver assim durante uns 10 minutos. Acrescente salsinha, cebolinha ou mais temperos a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33784-canjao-rapido-simples-e-gostoso.html>