

CANJA DE GALINHA COM CALDO DELICIOSO

INGREDIENTES

- 1 peito de galinha ou 2 coxas com sobrecoxas
- 1 xícara grande de arroz batido no liquidificador
- 1 pacote de queijo ralado (ou queijo parmesão ralado)
- 1 cebola grande
- 3 dentes de alho
- 1 xícara de salsinha batida no liquidificador
- 2 caldos de galinha

MODO DE PREPARO

Coloque uma panela de pressão com bastante água para ferver.

Enquanto isso retire a pele do peito de frango.

Faça cortes em X no peito de frango, não muito grandes nem muito pequenos, para facilitar na hora de desfiar.

Pique a cebola e o alho bem picadinho.

Coloque na panela de pressão o peito de frango inteiro, a cebola e o alho.

Após a panela dar pressão, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 40 minutos.

Enquanto cozinha você pode bater o arroz no liquidificador. Não bata por muito tempo, ele tem que ficar quebradinho mas não virar um pó.

Após terminar de cozinhar o frango retire e desfie com um garfo e coloque na panela novamente.

Junte o arroz, o queijo ralado e a cebolinha.

Deixe cozinhar até o arroz ficar molinho, sempre mexendo para o arroz não grudar no fundo.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40557-canja-de-galinha-com-caldo-delicioso.html>