

CANJINHA DE GALINHA MUITO SABOROSA

INGREDIENTES

4 sobrecoxas picadas ou 1 peito picado

1 cebola picada

óleo para fritar

2 caldos de galinha

1 cenoura em rodelas ou 1 batatinha

1 copo de arroz

1 litro de água

temperos a gosto (salsinha, pimenta)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Frite a cebola em pouco óleo.

Junte o frango picado e frite.

Acrescente a agua e deixe ferver,juntando os caldos para dissolver e ja coloque a cenoura ou batatinha.

Depois de quase cozido os legumes, acrescente o arroz, prove o sal.

Acrescente mais água se necessário.

Depois de pronta polvilhe salsinha picada a gosto.

Ótima para uma noite de inverno, e muito leve.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42847-canjinha-de-galinha-muito-saborosa.html>