CANJA ENCORPADA

INGREDIENTES

200 g de peito de frango

1 chuchu

3 mandioquinhas

Molho de pimenta (preferencialmente dedo-de-moça)

Orégano

Sal

Azeite

2 xícaras de arroz

1 ovo

MODO DE PREPARO

Descasque e pique o chuchu.

Lave bem e pique 2 das mandioquinhas.

Em uma panela grande coloque 2 litros de água, o frango, o chuchu, as 2 mandioquinhas picadas, um fio de azeite, um pouco do molho de pimenta, sal e orégano a gosto.

Cozinhe por cerca de 20 minutos em fogo alto (verifique se o frango já ficou branquinho).

Coloque o arroz e cozinhe por mais 10 minutos.

Coloque o ovo e misture até que ele se espalhe pela mistura - ele deve cozinhar bem rápido porque a água está quente.

Lave e pique a terceira mandioquinha, coloque e cozinhe por mais 5 minutos - as que foram colocadas no início se misturam ao caldo, enquanto essa ficará em pedaços.

Serve bem 2 pessoas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49211-canja-encorpada.html