

CANJA DE GALINHA COMPLETA

INGREDIENTES

- 1/2 colher (sopa) de óleo
- 1 cebola picada
- 1 talo de salsão
- 1 peito de frango
- 2 tomates sem pele e sem sementes (opcional)
- 3 tabletes de caldo de galinha
- 2 cenouras picadas
- 2 batatas picadas
- 1 xícara (chá) de arroz lavado e escorrido
- 2 colheres (sopa) de salsa picada

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo e refogue, a cebola e o salsão.

Doure o peito de frango e junte os tomates.

Deixe cozinhar até que os tomates comecem a se desmanchar.

Adicione um litro e meio de água, os tabletes de caldo de galinha, a cenoura e a batata.

Deixe cozinhar por cerca de 15 minutos. Junte o arroz e deixe no fogo baixo, até que esteja cozido. Retire o peito de frango, espere esfriar um pouco e desfie-o. Junte o frango desfiado e sirva a canja polvilhada com a salsa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49594-canja-de-galinha-completa.html>