

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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