MUNGUZÁ COM FRANGO (CANJICA AMARELA)

INGREDIENTES

1 pacote de milho para canjica

1 caixa de creme de leite

1 kg de frango

4 dentes de alho

1/2 pimentão verde

2 tomates

2 colheres(sopa de oléo)

1 cebola grande

coentro e folhinhas de cebolas a gosto

4 tabletes de knor

MODO DE PREPARO

Coloque o milho de molho por 12 horas.

Escorra a água do milho, coloque em uma panela de pressão grande de 7 ou 10 litros, coloque bastante água para que não grude no fundo da panela, mais ou menos 2,5 litros, deixe no fogo por 1 hora e meia.

Verifique se os grãos estão bem cozidos, se necessário leve um pouco mais ao fogo.

Depois de bem cozido coloque 1 pouco de sal e reserve.

Enquanto o munguzá está no fogo tempere o frango em outra panela com o alho, cebola, tomate, pimentão, o óleo, o coentro a cebolinha e o knorr, coloque um pouco de água para que fique com um pouco de caldo.

Coloque na pressão por 2 ou 3 minutos.

Depois que o frango e o milho tiverem cozidos misture tudo numa única panela, coloque também o creme de leite, acrescente se preferir mais um pouco de coentro e cebolinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53146-munguza-com-frango-canjica-amarela.html