

# CANJA DE GALINHA DA TIA LU

## INGREDIENTES

- 1 cebola picada
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de extrato de tomate
- 1 cenoura em cubos
- 6 xícaras (chá) de água fervente
- 3 cubos de caldo de galinha
- 1 xícara (chá) de sobras de frango desfiado
- 2 xícaras (chá) de arroz cru
- Sal a gosto
- Salsa picada e queijo parmesão ralado para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Refogue a cebola no azeite, misture o extrato e a cenoura. Coloque a água, o caldo de galinha e ferva. Adicione o frango e o arroz, tempere com sal e cozinhe até amaciar o arroz. Polvilhe com salsa, parmesão e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55130-canja-de-galinha-da-tia-lu.html>