CANJA DE GALINHA COM MACARRÃO E OVOS

INGREDIENTES

300 g de frango picado

1 cebola

5 dentes de alho

cheiro-verde a gosto

250 g de macarrão tipo padre nosso

4 batatas pequenas

1 cenoura

3 ovos

azeite

1 colher (chá) de tempero misto em pó

2 cubos de caldo de galinha

sal a gosto

pimenta-do-reino em pó a gosto

1,5 litro de água

MODO DE PREPARO

Pique em cubos as batatas e a cenoura e cozinhe até ficarem moles

Em seguida, escorra e reserve

Cozinhe o macarrão separadamente por aproximadamente 7 minutos, escorra e reserve

Quebre os ovos em um copo, misture com um garfo até ficar homogêneo e reserve

Em uma panela, refogue o frango já picado com o alho e azeite por 10 minutos ou até o frango ficar bem branquinho

Coloque a cebola já picada e deixe fritar por mais 2 minutos

Adicione a água, a batata, a cenoura, o cheiro

Em seguida, coloque os cubos de caldo de galinha, a pimenta e o sal

Quando começar a ferver, vá adicionando aos poucos os ovos, mas sem parar de mexer a mistura na panela

Deixe ferver por mais 5 minutos e está pronto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9081-canja-de-galinha-com-macarrao-e-ovos.html