

CANJA DE GALINHA DO MIGUEL, A MELHOR RECEITA DE TODAS!

INGREDIENTES

350 g peito de frango
1 cebola média
2 dentes alho
2 pimentas bode
2 colheres sal
1/2 colher pimenta-do-reino
1 cenoura média ralada
3 batatas asterix
1/2 xícara de chá arroz
630 ml água (cozinhar frango na pressão)
1500 ml água cozimento legumes e arroz
1 tomate
2 pitadas açafrão
4 pitadas curaçau
a gosto cheiro verde

MODO DE PREPARO

Refogar cebola e alho junto com o frango (picado em tiras), sal, pimenta. Depois adicionar o curaçau e açafrão.

Adicionar 650 ml de água e cozinhar na pressão 15 minutos após pegar pressão. Depois que cozinha, dar uma batida no frango para dar uma desfiada.

Jogar a cenoura ralada e o arroz e o restante da água (1,5 litro) e deixar cozinhar sem pressão por mais 15 minutos.

Adicionar a batata e tomate picados em cubinhos e cozinhar por mais 15 minutos sem pressão (adicionar a salsinha no fim).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12989-canja-de-galinha-do-miguel-a-melhor-receita-de-todas.html>