

CANJA DE GALINHA DA FABI

INGREDIENTES

500 g de peito de frango sem osso

3 dentes grandes de alho

1 batata média

1 cenoura média

1 mandioquinha

1 cebola pequena

1 tomate

sachê de tempero de frango

sal a gosto

1/2 xícara de arroz

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, doure o alho no azeite e acrescente o peito de frango

Acrescente o sachê de frango e o sal a gosto e deixe na pressão por 20 minutos

Feche a panela e sacuda até desfiar todo o frango

Acrescente mais água até cobrir 2 dedos dos ingredientes

Sirva com torradas e azeite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6349-canja-de-galinha-da-fabi.html>