

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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