

Canja de galinha cremosa com arroz



Tempo de preparo:
50 minutos

Rendimento:
8 porções

Tipo:
Caldos e Sopas

Nível:
Fácil

Ingredientes

1 xícara (chá) de arroz Solito Tipo 1

- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 tomates sem sementes picados
- 1 cenoura em rodela
- 2 batatas em cubos
- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 2 litros da água do cozimento do frango
- 1 cubo de caldo de galinha
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado

Modo de preparo

- Em uma panela grande, aqueça o óleo em fogo médio e refogue a cebola e o alho por 4 minutos. Junte os tomates e refogue por 4 minutos. Junte a cenoura e a batata e refogue

por 2 minutos.

- Junte o frango, o caldo do cozimento e o cubo de caldo de galinha e misture.
- Assim que levantar fervura, junte o arroz e abaixe o fogo.
- Cozinhe por 20 minutos ou até amaciar o arroz e a batata, mexendo de vez em quando.
- Tempere com sal e pimenta, junte o cheiro-verde e misture. Sirva regado com azeite.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br