



Canja de Galinha



Tempo de preparo:
45 minutos

Rendimento:
4 porções

Tipo:
Caldos e Sopas

Nível:
Fácil

Ingredientes

- 1 xícara de chá de Arroz tipo 1 Solito
- 1 peito de frango cortado em cubinhos
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 cenouras médias cortadas em cubinhos
- 2 batatas médias cortadas em cubinhos
- 2 tomates pequenos – sem a pele e cortado em cubinhos
- 1 talo de salsa
- ½ colher de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 tablete de caldo de galinha ou legumes – opcional

Modo de preparo

- Tempere o frango com sal e pimenta do reino.

- Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola, o alho, as cenouras e o salsão.
- Acrescente o peito de frango e deixe dourar.
- Junte os tomates e cozinhe até que começar a se desmanchar.
- Adicione 1 litro e meio de água e as batatas, caso você for usar caldo de galinha, coloque nesse momento.
- Misture bem e cozinhe por quinze minutos.
- Junte o arroz Solito, abaixe o fogo e cozinhe por mais 15 minutos ou até que tudo esteja cozido.
- Apague o fogo e sirva a Canja de Galinha polvilhada com a salsa e queijo ralado.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br