

# CANJA DELÍCIA DA NATI

## INGREDIENTES

1 1/2 kg de frango pequeno com pele  
2 caixinhas de creme de leite  
1 litro de leite  
1 lata de milho  
2 tabletes de caldo de galinha  
cheiro-verde, cebola, pimentão, tomate a gosto  
sal, colorau, alho e pimenta-do-reino a gosto  
arroz cozido quanto baste

## MODO DE PREPARO

Corte o frango em pedaços grandes e não retire a pele

Coloque todos os temperos, as verduras, os tabletes de caldo de galinha em uma panela com aproximadamente 3 litros de água

Leve ao fogo e deixe cozinhar bem

Quando cozinhar, retire o frango do caldo e deixe esfriar para poder retirar a pele e desfiar; devolva a pele para dentro do caldo

Passa todo o caldo no liquidificador e vá transferindo para outra panela

Em seguida, passe no liquidificador o arroz cozido com o leite aos poucos, até utilizar todo o leite; apenas triture o arroz, não deixe ficar pastoso e acrescenta ao caldo

Depois de tudo junto, acenda o fogo e mexa

Acrescente os outros ingredientes, o frango desfiado, o milho e por último o creme de leite

Acerte o sal

Após acrescentar tudo e começar a ferver, deixe no fogo por uns 15 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/10193-canja-delicia-da-nati.html>