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

Passe 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 acrescente 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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