



RECEITAS DA FIA

Canja de Galinha

www.receitasdafia.com/receitas/cnja-de-galinha

Canja de galinha é aquele tipo de prato reconfortante e delicioso, aprenda hoje a fazer todos vão amar.

Canja de Galinha

 50 min

 6 porções

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 [cebola](#) picada
- 1 dente de [alho](#) picado
- 1 talo de [salsão](#) picado
- 2 [tomates](#) picados
- 1 1/2kg de [galinha](#) em pedaços
- 3 litros de água
- 1 [cenoura](#) picada
- 1 colher (sopa) de [salsa](#) picada
- 1 colher (sopa) de [cebolinha](#) picada
- Sal a gosto
- 2 xícaras (chá) de [arroz cru](#) lavado
- [Páprica](#) ou [colorau](#) a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma panela de pressão, coloque o óleo, a cebola, o alho, o salsão, páprica ou o colorau, o tomate e a galinha.
2. Refogue por 5 minutos, mexendo de vez em quando.
3. Acrescente a água, a cenoura, a salsa, a cebolinha e sal.
4. Tampe a panela e cozinhe por 20 minutos depois de pegar pressão.
5. Desligue a panela e espere sair toda a pressão para abrir.
6. Adicione o arroz e misture.
7. Volte ao fogo, mexendo de vez em quando, por 15 minutos.
8. Retire do fogo e sirva.