

Receita de Canja de Galinha para quatro pessoas

Tempo de preparação: 35 minutos

Grau de dificuldade: Fácil

Nº de pessoas: 4

Ingredientes:

- ½ galinha com miúdos
- 100 g de arroz
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 1 cravo-da-índia
- 1 raminho de orégãos
- Sal e água q.b.

Preparação:

Arranje a galinha e os miúdos, lave-os e coloque-os na panela de pressão. Descasque a cebola e os dentes de alho e junte-os à galinha, bem como os orégãos, o cravo-da-índia e água até cobrir tudo. Tape a panela de pressão e deixe cozer durante cerca de 25 minutos.

Retire a galinha do caldo e passe-o por um passador de rede. Leve-o de novo ao lume e quando começar a ferver adicione o arroz. Deixe cozer durante cerca de 12 minutos. Desfie a galinha, corte os miúdos e junte ambos à sopa. Rectifique os temperos e sirva de imediato.