



Canja saborosa



Rendimento

20 porções



Tempo de preparo

00:50

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Alho (espremido)	2 dentes	6 g
Peito de frango (sem pele, sem osso e em cubos)	1 unidade	400 g
Água	3 L	3 l
Caldo SAZÓN® Profissional Galinha	2 colheres (sopa)	40 g
Arroz (cozido)	1 xícara (chá)	170 g
Batata (em cubos pequenos)	2 unidades médias	320 g
Cenoura (cortada em cubinhos)	2 unidades médias	300 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela de pressão, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola

e o alho, e refogue por 2 minutos, ou até começar a dourar.

2. Acrescente o frango e refogue por 3 minutos, ou até dourar. Adicione a água e o Caldo SAZÓN® Profissional, misture, tampe a panela e deixe cozinhar por 10 minutos após o início da fervura.

3. Retire do fogo, remova os pedaços de frango e desfie. Volte à panela de pressão, adicione o arroz, a batata e a cenoura, e deixe cozinhar, em fogo baixo com a panela semitampada, por 20 minutos.

4. Salpique a salsa, retire do fogo e sirva em seguida.