

# PELA ÉGUA DE FRANGO

## INGREDIENTES

1/2 kg de pé de frango  
1/2 kg de pescoço de frango  
1/2 kg de peito de frango em cubos pequenos  
2 xícaras de canjiquinha  
2 colheres (sopa) de óleo  
vinagre a gosto  
alho a gosto  
sal a gosto  
cebola a gosto  
pimentão a gosto  
1 colher (sobremesa) de tempero completo  
salsa e cebolinha a gosto  
2 cenouras médias  
3 folhas de couve em fatias finas  
1 litro de água fervente  
1 colher (sopa) de colorau

## MODO DE PREPARO

Fervente o frango, escorra, lave e escorra novamente

Em uma panela de pressão aqueça o óleo

Refogue a cebola, o alho e pouco sal

Adicione o colorau

Em seguida, refogue o frango por dois minutos

Adicione o tempero completo e a água

Ao levantar fervura, adicione a canjiquinha, que deverá estar limpa e lavada previamente

Adicione o pimentão; deixe cozinhar na pressão por vinte minutos

Retire a pressão

Adicione a cenoura e couve; deixe cozinhar por alguns minutos em fogo baixo, até que a cenoura esteja no ponto desejado

Acerte o sal

Adicione o tempero verde a gosto

Se gostar, adicione pimenta

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9310-pela-egua-de-frango.html>