



Canja de Galinha Caldo de Frango

Grau de Dificuldade: **Fácil**

Rendimento: **4 porções**

Ingredientes

Para a Canja de Galinha:

- 1 peito de frango grande ou 2 pequenos (cerca de 500 g)
- 1/2 xícara de arroz
- 1/2 cenoura média
- 1/2 cebola média
- 3 dentes de alho
- 1/2 maço de brócolis
- 2 a 3 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de chá de páprica
- **280 ml de Caldo de Frango Battuto's**
- Água (o suficiente para cobrir os ingredientes e obter a consistência desejada)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

Modo de Preparo:

- Em uma panela, aqueça o azeite e doure o frango. Retire e reserve.
- Na mesma panela, refogue a cebola e o alho até dourarem levemente.
- Acrescente a cenoura e o Caldo de Frango Battuto's, raspando bem o fundo da panela para soltar os sabores.
- Adicione a água e o arroz. Tampe a panela e deixe cozinhar por aproximadamente 15 minutos, até que o arroz esteja macio.
- Em outra panela, cozinhe o brócolis em água fervente por 5 minutos. Escorra e transfira para uma tigela com água e gelo para interromper o cozimento.
- Volte o frango para a panela principal, adicione o brócolis e ajuste o sal e a pimenta.
- Deixe cozinhar por mais alguns minutos para incorporar o caldo e sirva ainda quente.