



## INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 20 G AZEITE
- 350 G PEITO DE FRANGO SEM PELE
- 1 CUBO DE CALDO DE GALINHA
- SAL Q.B., (USEI MEIA COLHER DE CHÁ)
- 1L ÁGUA
- 100 G MASSINHAS
- 1 PACOTE DE SOPA DE CANJA

## CONFEÇÃO

1. No copo colocar a cebola, o azeite e picar pulse 15seg.

---
2. Refogar 5 min/120°/vel 3.

---
3. Adicionar os peitos de frango, o cubo de caldo de galinha, a sopa de canja (eu so usei o po diluido em água fria e tirei as massinhas que vêm com a sopa) o sal, juntar a água até cobrir o frango e programar 20 min/120°/vel 2.

---
4. Desfiar 8 seg/vel 2

---
5. Adicionar a restante água e juntar as massinhas e programar 15 min/120°/ vel 2

---
6. Provar de sal e servir.

---

---
8. Receita inspirada de:  
<https://www.mundodereceitasbimby.com.pt/sopas-receitas/canja/ll6cv65v-b13e5-701546-cfcd2-n95hrg3m>

---