

# CANJA DE GALINHA DA À MODA DA MINHA MÃE



## INGREDIENTES

- 2 LT DE ÁGUA
- 2 PERNAS DE FRANGO
- 2 OVOS
- 1 CEBOLA
- 1 KNORR DE FRANGO
- AZEITE Q.B.
- SAL Q.B.
- 125 GR PONTINHA (OU PEVIDE)
- COENTROS Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Colocar a água na taça (sem acessório), o frango (limpo de pele e gordura), a cebola descascada, os ovos, o azeite e o knorr.

---
2. Selecionar o programa Steam 40 min.

---
3. Retirar o frango, os ovos e deixar arrefecer um pouco.

---
4. Entretanto desfiar o frango e picar os ovos e voltar a deitar na taça. Retirar a cebola (eu descarto-a). Colocar a massa e mexer com a espátula.

---
5. Colocar o acessório misturador e selecionar o programa Slow Cook P2, 15 min.

---
6. Servir polvilhado com coentros.

---