

CANJA DE GALINHA



INGREDIENTES

- CERCA DE 500G DE FRANGO (OU 2 PEITOS)
- 1 CENOURA (OPCIONAL)
- 100G DE MASSINHAS
- 1600ML DE ÁGUA
- SAL

CONFEÇÃO

1. Com a lâmina de mistura, colocar na taça o frango aos pedaços juntamente com a cenoura (opcional), o sal e a água.

2. Programar 30 minutos na velocidade 1 a 100°C.

3. Retirar o frango e a cenoura. Cortar a cenoura em cubos e voltar a colocá-la na taça.

4. Adicionar a massa e programar 10 minutos na velocidade 1 a 100°C.

5. Entretanto desfiar o frango.

6. Juntar depois o frango à taça e programar mais 5 minutos na velocidade 3 a 100°C.
