



Canjica Salgada

Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 200g de cubos de peito de frango
- 1 colher (sopa) de gengibre ralado
- 1 colher (sobremesa) de salsinha picada
- ½ pimenta dedo-de-moça cortada em tiras finas
- 2 colheres (sopa) de aveia em flocos finos
- 3 xícaras (chá) de canjica branca cozida (com a água de cozimento)
- 2 tabletes de caldo de galinha esfarelados e dissolvidos em ½ litro de leite
- 200 ml de leite de coco
- sal a gosto
- 100g de queijo parmesão com 50g de amendoim



Preparo:

- Numa panela (ou caçarola), em fogo médio, derreta a manteiga e refogue o peito de frango, o gengibre ralado, a salsinha picada, a pimenta dedo-de-moça cortada em tiras finas e a aveia em flocos finos.
- Refogue por 5 minutos.
- Acrescente a canjica branca cozida (com a água de cozimento), os tabletes de caldo de galinha esfarelados e dissolvidos e o leite de coco.
- Cozinhe por 10 minutos.
- Acerte o sal.
- Retire a panela do fogo, transfira para um refratário e polvilhe com queijo parmesão, amendoim e leve ao forno por 15 minutos a 180°C para gratinar.



Fonte: <http://receitas.maisvoce.globo.com>