



Caldo de galinha com ovo de codorniz e almôndegas pequenas


Categoria
Sopas


Tempo de preparação
Médio


Dificuldade
Fácil


Custo
Econômico


Com quem?
Seleccionar


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 50ml Azeite Novo
2018-2019

- 1 cubo de caldo de galinha
- 4 unid. Ovo de codorna
- 100g de Peito de frango desfiado
- 50g Cenoura
- Cebolinha a gosto
- Uva passa a gosto
- 50g Cebola
- Sal grosso a gosto

Modo de preparação

1

Cozer a galinha juntamente com uma cenoura inteira, cebola e sal.

2

Cozer os ovos de codorniz durante cinco minutos.

3

Descascar e reservar.

4

Fazer almondegas pequenas com a carne picada e as passas.

5

Cozer estas almondegas no caldo.

6

Cortar a cenoura em brunesa (cubos pequenos)

7

Servir bastante quente adicionando um fio de Gallo Azeite Novo e polvilhando com cebolinha.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2018-2019

Azeite Virgem Extra Premium

Veja também

 Carne  Rápido  Fácil

Pizza de presunto com rúcula

 Carne  Médio  Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

 Carne  Médio  Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide