



## Caldo oriental




  
Categoria  
Sopas

  
Tempo de preparação  
Rápido

  
Dificuldade  
Médio

  
Custo  
"

  
Com quem?  
Com a família

  
Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes

 75ml de Gallo Azeite  
Virgem Extra Clássico

- 1L de caldo de galinha
- 2 ovos
- 25g de algas desidratadas
- 25g de cogumelos desidratados
- Q.b. de erva-príncipe

### Modo de preparação

1

Hidrate as algas e os cogumelos em água morna, até estarem macios.

2

Retire e coza o arroz nessa água, adicionando a erva-príncipe.

3

Bata os ovos, e aqueça 50ml de azeite numa frigideira. Depois, faça os ovos como se se tratassem de um crepe.

4

Enrole o "crepe" e corte em tiras finas.

5

Aqueça o caldo de galinha, adicione as algas, cogumelos e o ovo, e no final junte um fio de Azeite Gallo Clássico.

6

Pique um pouco mais de erva-príncipe e polvilhe o arroz.

7

Sirva o caldo acompanhado com uma taça de arroz.

Produtos utilizados



*Clássico*  
Azeite Virgem Extra

Veja também

---

 Sopas  Médio  Fácil

*Gaspacho de meloa e feta*

---

 Sopas  Médio  Fácil

*Creme de legumes e frango com massinha*

---

 Sopas  Médio  Fácil

*Gaspacho alentejano com queijo atabafado*

---

 Sopas  Rápido  Fácil

*Puré de beterraba e castanha*

---

 Sopas  Rápido  Fácil

*Sopa Glória*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide