



Bouillon de poulet aux œufs de caille et aux petites boulettes de viande



Categoria
Sopas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Économique



Com quem?
En famille



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 50 ml Huile d'Olive
Première Récolte Gallo
2018-2019

- 1 poulet entier
- 4 oeufs de caille
- 100 g de poulet émiété
- 50 g de carottes
- Ciboulette
- Raisins secs
- 50g d'oignons
- Gros sel

Modo de preparação

1

Faire cuire le poulet avec une carotte entière, l'oignon et le gros sel.

2

Faire cuire les oeufs de caille pendant 5 minutes, puis les éplucher. Réserver.

3

Faire de petites boulettes avec le poulet émiété et les raisins secs.

4

Faire cuire les boulettes dans le bouillon.

5

Couper la carotte en petits dés.

6

Servir quand le plat est assez chaud, en ajoutant un filet d'huile d'olive Nouvelle Gallo.

7

Saupoudrer de ciboulette.

Produtos utilizados



Huile d'Olive Première

Récolte Gallo 2018-2019

Huiles d'Olive Vierge Extra Premium



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide