



Bouillon oriental





Categoria
Sopas


Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Chef


Custo
Intermédiaire


Com quem?
En famille


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 75ml Gallo Huile d'Olive
Vierge Extra Classique

- 1L de bouillon de poule
- 2 œufs
- 25g d'algues déshydratées
- 25g de champignons déshydratés
- Citronnelle en quantité suffisante

Modo de preparação

1

Hydratez les algues et les champignons dans de l'eau tiède jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

2

Retirez et faites cuire le riz dans cette eau en ajoutant la citronnelle.

3

Battez les œufs et faites chauffer 50 ml d'huile d'olive dans une poêle. Ensuite, préparez les œufs comme s'il s'agissait d'une crêpe.

4

Enroulez la « crêpe » et coupez en bandes fines.

5

Faites chauffer le bouillon de poule, ajoutez les algues, les champignons et l'œuf, puis à la fin ajoutez un fil d'huile d'olive Gallo Classique.

6

Hachez un peu plus de citronnelle et saupoudrez le riz.

7

Servez le bouillon accompagné d'un bol de riz.

Produtos utilizados



Classique

Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide