Caldo de galinha com ovo de codorniz e almôndegas pequenas

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Sopas	Médio	Fácil	Económico	Seleccionar	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 cebolinho.

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide