Caldo oriental

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Sopas	Rápido	Médio	Econômico	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 75ml de Gallo Azeite Extra Virgem 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 ficarem 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 fosse de uma panqueca.
4. Enrole a "panqueca" 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 Gallo Azeite 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 de Oliva Extra Virgem

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide