



Caldo de galinha com ovo de codorniz e almôndegas pequenas



Categoria
Sopas



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Econômico



Com quem?
Seleccionar



Nº de pessoas
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 cebolinha.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2018-2019

Azeite Virgem Extra Premium

Veja também

 Carne  Médio  Fácil

Sanduíche de entrecôte

 Carne  Médio  Fácil

Costeletas de borrego com molho verde

 Carne  Médio  Fácil

Fajitas de frango

 Carne  Rápido  Fácil

Carbonara

 Carne  Demorado  Médio

Peito de peru com laranja, recheado com broa, ervas e bacon



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide