



Caldo oriental



Categoria
Sopas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Médio



Custo
Econômico



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide