



Caldo de galinha com ovo de codorniz e almôndegas pequenas



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

"



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



50ml de Gallo Azeite Novo 2019-2020

- 1 Galinha
- 4 ovos de codorniz
- 100g de carne de galinha picada
- 50g de cenoura
- Q.b cebolinho
- Q.b passas
- 50g de cebola
- Q.b sal grosso

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 almôndegas 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 2019-2020 e polvilhando com cebolinho.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020
Azeite Virgem Extra Premium

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