



Caldo oriental



Categoria
Sopas



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Médio



Custo
"



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



75ml de Gallo Azeite
Virgem Extra 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 estarem 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 se tratassem de um crepe.

4

Enrole o "crepe" 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 Azeite Gallo 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 Virgem Extra

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