Bouillon de poulet aux œufs de caille et aux petites boulettes de viande

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Sopas	Médio	Fácil	Économique	En famille	4 pessoas

Ingredientes

50 ml Huile d'Olive Première Récolte Gallo 2018-2019

- 1 poulet entier
- 4 oeufs de caille
- 100 g de poulet émietté
- 50 g de carottes
- Ciboulette
- Raisins secs
- 50g d'oignons
- Gros sel

Modo de preparação

1. Faire cuire le poulet avec une carotte entière, l'oignon et le gros sel.
2. Faire cuire les oeufs de caille pendant 5 minutes, puis les éplucher. Réserver.
3. Faire de petites boulettes avec le poulet émietté et les raisins secs.
4. Faire cuire les boulettes dans le bouillon.
5. Couper la carotte en petits dés.
6. Servir quand le plat est assez chaud, en ajoutant un filet d'huile d'olive Nouvelle Gallo.
7. Saupoudrer de ciboulette.

Produtos utilizados

Huile d'Olive Première Récolte Gallo 2018-2019

Huiles d'Olive Vierge Extra Premium

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide