

SOPA DE NATAL

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

1 galinha com cerca de 1 kg
2 cenouras cortadas em pedaços
2 partes brancas de alho francês cortadas em pedaços
1 cebola cortada em pedaços
1 cubo de caldo de galinha
80g de aletria
200 ml de natas
12 ovos de codorniz
100g de amêndoa laminada
Sal q.b.



Tempo de preparação: 2 horas
Custo: 7.00 € | Custo por pessoa: 0.70 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f19/sopa-natal-23791/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com 3 litros de água, tempere com sal. Adicione o cubo de caldo de galinha, a galinha, a cenoura, o alho francês e a cebola. Tape e deixe cozer em lume médio até que a galinha fique tenrinha.
2. Entretanto, num tacho à parte, coza os ovos de codorniz durante 5 minutos. Depois de cozidos, retire-os e coloque-os numa tigela com água fria. Descasque os ovos e reserve.
3. Num tabuleiro, leve a amêndoa ao forno pré-aquecido nos 190º e deixe torrar aproximadamente 7 minutos. Depois da amêndoa torrada, retire-a.
4. Depois da galinha cozida, retire-a e deixe arrefecer. Limpe a carne de peles e de ossos e desfie.
5. Passe a sopa com a varinha mágica. Junte a aletria partida e deixe cozer durante 3 minutos.
6. Passado os 3 minutos, junte as natas e a galinha. Quando começar a ferver, apague o lume. Por fim, adicione a amêndoa e os ovos cortados ao meio. E está pronta a servir.