

SOPA DE FRANGO E AGRIÕES

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

1 perna de frango do campo cortada ao meio
3 colheres de sopa de azeite
2 cebolas cortadas em rodelas
2 dentes de alho picados
2 tomates maduros cortados em cubos
100g de cenoura ralada
5 ovos
200g de agriões
Sal q.b.



Tempo de preparação: 1 hora

Custo: 6.50 € | Custo por pessoa: 1.30 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f19/sopa-frango-agriones-32521/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com 2300 ml de água, tempere com sal. Coloque o frango a cozer durante 35 minutos. Depois do frango cozido, retire-o para um prato e deixe arrefecer. Reserve o caldo de cozer o frango. Depois do frango frio, limpe-o de peles e ossos e desfie-o.
 2. Num tacho, leve ao lume o azeite, a cebola e os alhos. Mexa e deixe refogar um pouco. Junte o tomate e a cenoura. Misture e deixe refogar 5 minutos.
 3. Adicione o caldo de cozer o frango e deixe ferver durante 10 minutos. Junte os ovos partidos um a um. Por cima, espalhe os agriões e acalque ligeiramente para que não se misture com os ovos. Deixe cozer durante 5 minutos.
 4. Depois dos ovos cozidos, junte o frango e apague o lume. E está pronta a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com