

CANJA DE GALINHA

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

Meia galinha com os respectivos miudos e ovos
1 cebola cortada ao meio com 2 cravinhos espetados
1 cenoura
3 litros de água
200g de massa cuscuz
Hortelã q.b.
Sal q.b.

PREPARAÇÃO

Numa panela, leve ao lume a água, a cebola, a cenoura, a galinha e os respectivos miudos e ovos.
Tempere tudo com sal.
Deixe cozer até a galinha ficar tenrinha. Este processo é bastante demorado, entre 1 hora e meia a 2 horas.
Se utilizar panela de pressão é mais rápido.
Passado 2 horas a galinha já está tenra. Retire tudo para um prato e deixe arrefecer.
Depois de fria, retire a pele e desfie a carne da galinha e dos miudos.
Coe o caldo para outra panela e junte a massa, a galinha e os ovos.
Deixe cozer durante 15 minutos.
Por fim, junte a hortelã e apague o lume.

Custo: 4.50 € ; Custo por pessoa: 0.75 €

<http://www.saborintenso.com/f19/canja-galinha-978/>