

Sopa de galinha



Ingredientes: 1 unidade de galinha
5 litro de água
2 unidade de cenouras
3 unidade de dentes de alho
1 unidade de cebola
1 unidade de talo de alho francês
60 grama de massa estrelinhas
0 totaste de sal
0 totaste de hortelã

Instruções de preparação:

Arranje a galinha e lave-a. Corte-a aos pedaços e coloque-os num recipiente próprio para micro-ondas. Junte-lhes a água, as cenouras, os dentes de alho, a cebola e o alho-francês. Tempere com sal e coza, durante 12 minutos, em potência máxima, com o recipiente tapado. Retire a carne e limpe-a de peles e ossos. Reserve-a. Ferva o caldo, por 3 minutos, junte a massa estrelinha e marque mais 3 minutos. A meio do tempo, rectifique os temperos. Retire, corte os legumes e junte a galinha desfiada. Sirva bem quente, com um raminho de hortelã.
Sugestões Adicionais: