Sopas

CANJA DE GALINHA COM ALETRIA

Receita Oficial
Fácil
55 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- 300 G FRANGO (PERNAS)
- 150 G BATATAS
- 150 G CENOURAS
- 100 G AIPO
- 60 G CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 30 G MANTEIGA
- 2 C. DE SOPA DE AZEITE
- 100 G ALETRIA
- 20 G SALSA
- 1 C. DE CHÁ DE GENGIBRE MOÍDO
- 1 C. DE CHÁ DE COENTROS MOÍDOS
- SAL E PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Descasque os legumes e corte-os em pequenos cubos. Descasque as cebolas e o alho e corte-os grosseiramente. Coloque na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 11 durante 30 seg.

2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte a manteiga, o azeite, as cenouras e o aipo. Seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 ºC durante 4 min.

3. Junte 1 L de água, o frango, as batatas, os coentros e o gengibre. Tempere com sal e pimenta e seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 ºC durante 40 min. Junte a aletria 5 min. antes do final da cozedura.

4. Sirva quente com folhas de salsa.