

TOMATE SECO AO SOL E RAVIÓLIS DE MANJERICÃO EM CALDO DE GALINHA



Revista
Fev. | Mar. 10

Fotos: Melanie Maps
Chef: Jonnie Pratt

PARA 4 PESSOAS

INGREDIENTES

1 embalagem de tomate seco ao sol fresco e raviólis de manjericão • 1 perna grande de galinha • 80 g de cenoura • 80 g de cebola • 40 g de aipo • 1 folha de louro • Sal e pimenta • 4 folhas de manjericão frescas

PREPARAÇÃO

Coloque a galinha numa panela e cubra com água • Corte os legumes e adicione-os à panela com a folha de louro • Deixe levantar fervura e retire a espuma da superfície com uma concha • Reduza o lume e deixe cozer em lume brando durante 1 hora • Passe por um passador, tempere e mantenha quente • Para servir, coza os raviólis durante 4 minutos em bastante água com sal a ferver • Passe por um passador e coloque no fundo de taças • Cubra com o caldo de galinha, salpique com pedaços de folhas de manjericão • Sirva bem quente

ALMANCIL: Av. 5 de Outubro 271 • Almancil • Tel.: 289 351 440
GALÉ: Sítio Vale do Rabelho • Guia • Albufeira • Tel.: 289 583 950
WWW.APOLONIA.COM

Ápolónia
SUPERMERCADOS