

CANJA DE GALINHA COM REPOLGAS (COGUMELOS)

Galinha com Ovos; Massinhas;
Repolgas; Azeite; Alho; Sal. Tempera-se
água com sal, alho e azeite e põe-se a galinha
a cozer. Depois de cozida desfia-se a carne da
galinha, voltando-se a pôr-se na água juntamente
com as repolgas e os ovos esmagados (fica mais
amarelinha). Põe-se de novo ao lume e quando
está a levantar fervura adiciona-se a massinha.
Está pronta a comer assim que a massinha estiver
cozida. [POI]

Receita cedida pela **Sr.ª Dona Armandina da Conceição Costa**