

Canja de Galinha Arganil

Ingredientes:

- 1 Galinha caseira
- 1 Cebola
- 350 grs. de arroz
- Sal (q.b.)
- 2 Ovos cozidos com casca

Confeccção:

Limpe muito bem o galinha e lave-a.

Coza a galinha, juntamente com os miúdos, em água e sal com a cebola, devendo esta ficar não muito cozida (para a poder utilizar para corar).

Tire a galinha e os miúdos e passe o caldo por um passador de rede.

Coloque o caldo de novo ao lume e, quando levantar fervura, junte o arroz lavado e enxuto.

Logo que esteja cozido, misture os miúdos e os ovos cozidos picados.

Coloque numa terrina e sirva quente.