



Caldo caseiro para substituir os caldos comerciais ( Knorr e Maggi ) ✓

1/2 Kg de pézinhos de frango

1 l de água

1 dl de vinho branco maduro

Salsa, cenoura, alhos, cebola

1 folha de hortelã da sopa

Limpam-se os pés de frango com água a ferver. Em panela de pressão juntam-se todos os ingredientes: um pequeno ramo de salsa, uma cebola média, três ou quatro dentes de alho, e uma ou duas folhas de hortelã conforme o gosto.\* Leve a ferver 10 mn. Deixe arrefecer um pouco e tire todos os ossos, à mão, limpando-os o mais possível da parte gelatinosa dos pés. Passe o líquido que fica pela vara mágica e meta no congelador em pequenas porções para usar em sopas, molhos, guisados, etc.

\* e cenoura