

Galinha com Klösse

Ingredientes:

- 1 colher e meia de sal
- 2 kg de frango em pedaços
- 5 xícaras de chá de água
- ½ xícara de chá de óleo
- 1 colher de chá de pimenta-do-reino
- 1 colher de sopa de maisena (se necessário)

Klösse

- 1 colher de chá de sal
- 1 xícara de chá de leite
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1 e meia xícara de chá de farinha de trigo

Modo de preparo:

Colocar a galinha na água temperada com sal e pimenta-do-reino. Cozinhar por 2 a 3 horas. Se preferir usar panela de pressão, cozinhar por uma hora. Quando estiver macia, retirar os pedaços de caldo e conservá-los aquecidos, enquanto se prepara os bolinhos.

Bolinhos (Klösse)

Peneirar a farinha, o fermento e o sal juntos. Misturar o ovo batido com cerca de 2/3 do leite e acrescentar à farinha. Se necessário, juntar mais leite à massa para que fique com a consistência de mingau, caindo da colher ao pegar. Ferver o caldo da galinha e colocar a massa em colheradas, formando bolas. Tampar a panela e cozinhar os bolinhos durante 5 minutos. Refogar os pedaços de galinha no óleo. Colocar numa travessa, regar com o caldo onde se cozinhou os bolinhos. Se necessário, engrossar o caldo com maisena. Servir com os bolinhos bem quentes.

Categoria: Aves

Cozinha: Alemã

Temperatura: Quente

Dificuldade: Média

Rendimento: 8 porções