

Número	20	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	CANJA DE GALINHA				

Canja de galinha ¹

Coza uma galinha, juntamente com os miúdos, em bastante água, de acordo com o tamanho da galinha e tempere de sal. Quando a galinha estiver muito bem cozida retire-a da panela e limpe-a de pele e ossos, cortando-a aos bocados, assim como os miúdos que devem ser cortados muito fininhos. Volte a colocar tudo no caldo e deixe ferver novamente. Quando a canja voltar a levantar fervura deite um golpe de vinagre.

¹ Receita do livro de Maria Manuela Machado, de 1894, com indicação que era a «canja dos doentes».