



# Panelinha



COMPARTILHE



FAVORITAR 

## KNAIDLACH COM CALDO DE FRANGO

Uma sopa reconfortante, com sabor de pertencimento, essa receita clássica da culinária judaica é perfeita para espantar o frio.

Autor **Chana Kow**

Tempo de preparo **Mais de 2h**

Serve **Até 6 porções**

## PARA O CALDO DE FRANGO

### INGREDIENTES

- 1 frango inteiro (cerca de 2 kg)
- 1 cenoura
- 1 talo de salsão
- 1 cebola
- 4 litros de água
- 1 folha de louro
- 1 talo de salsinha com as folhas
- 1 folha de alho-poró
- 5 grãos de pimenta-do-reino
- 3 cravos-da-índia

FAVORITAR 

### MODO DE PREPARO

1. Faça o pré-preparo: lave a cenoura e o talo de salsão; descasque e corte a cenoura em 4 pedaços; reserve uma folha e corte o salsão em 4 pedaços; descasque e corte a cebola em quartos. Junte as folhas de salsão, de alho-poró, de louro e o talo de salsinha e amarre com um barbante de algodão para formar um buquê.
2. Retire os miúdos de dentro do frango e reserve na geladeira – você pode usar numa receita de [farofa](#). Corte as duas metades do peito do frango, bem rente ao osso – elas vão cozinhar por menos tempo do que o resto da ave e podem ser utilizadas em outra receita.

3. Numa panela grande (ou caldeirão), coloque o frango, os cortes do peito, os pedaços de cenoura, salsão e cebola. Regue com a água para cobrir todos os ingredientes e leve ao fogo médio.
4. Assim que subirem as primeiras bolhas da fervura, abaixe o fogo e deixe cozinhar, sem tampar, por 20 minutos. Com uma escumadeira, retire os cortes do peito de frango. Separe a carne da pele, volte a pele para a panela e reserve a carne na geladeira para outra receita. Mantenha o caldeirão em fogo baixo e deixe cozinhar por mais 1h30 – evite a fervura vigorosa, que pode dissipar o sabor dos ingredientes, além de turvar o caldo. Durante esse período, com a escumadeira, retire e descarte a espuma que subir à superfície.
5. Após as primeiras 2 horas de cozimento, acrescente o buquê de ervas, os grãos de pimenta-do-reino e os cravos. Deixe cozinhar por mais 2 horas – no total, o caldo leva 4 horas para ficar pronto. Durante este período você não precisa ficar colado no fogão: a cada meia hora dê uma olhadinha (se preferir, prepare o caldo no dia anterior).
6. Assim que o caldo estiver pronto, desligue o fogo e, com a escumadeira, retire e despreze o frango e os legumes – todo o sabor e nutrientes dos ingredientes passaram para o caldo. Sobre uma tigela grande, coe o caldo numa peneira forrada com um pano de algodão bem fino – assim ele fica translúcido. Reserve o caldo e prepare as bolinhas de matzá.

## PARA AS BOLINHAS DE MATZÁ

### INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de farinha de matzá
- 2 ovos
- ½ xícara (chá) de água quente
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 colheres (sopa) de água com gás
- sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto
- óleo para untar as mãos

- endro (dill) a gosto para servir

FAVORITAR 

## MODO DE PREPARO

1. Numa tigela média, coloque a farinha de matzá. Em outra tigela pequena, quebre um ovo de cada vez e junte à farinha – se um estiver estragado, você não perde a receita. Acrescente a água quente, o óleo e a água com gás. Tempere com uma pitada de sal e misture bem com uma colher até formar uma massa lisa (se preferir, prepare a massa com antecedência e armazene na geladeira por até 12 horas).
2. Unte as mãos com óleo. Com uma colher de chá, retire uma porção da massa e modele uma bolinha do tamanho de um brigadeiro e transfira para uma travessa. Repita com toda a massa.
3. Leve uma panela média com água ao fogo alto. Quando ferver, abaixe o fogo, tempere com 1 colher (sopa) de sal e adicione metade das bolinhas. Deixe cozinhar por 15 minutos, contados depois que subirem para a superfície – as bolinhas ficam cozidas e aeradas. Com uma escumadeira, transfira as bolinhas para os pratos de servir e repita com a outra metade (se preferir, cozinhe as bolinhas com antecedência e reserve numa travessa).
4. Enquanto a última leva de bolinhas cozinha, aqueça metade do caldo de frango numa panela e tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. Sirva as bolinhas de matzá com o caldo quente e folhas de endro frescas.

OBS: para caprichar ainda mais na apresentação, experimente servir o Knaidlach com tirinhas de salsão, fatias de cenoura cozidas e chrein (pasta de beterraba com raiz-forte).

## SOBROU CALDO?

Para armazenar, transfira o caldo para potes de vidro com fechamento hermético, caso queira manter na geladeira por até 5 dias. Se preferir, distribua em forminhas de gelo e leve para o congelador. Quando firmar, transfira para sacos plásticos e conserve congelado por até 3 meses.

## SEM DESPERDÍCIO!