

## **Bombom de galinha caipira com taioba angu de moinho d'água e caldinho do cozimento**

*Chef Ronie Peterson*

### **Ingredientes:**

- 1 galinha caipira de 2,5kg
- 50 ml de óleo de soja
- 1 talo de salsinha e de cebolinha
- 250g de cenoura
- 300g de cebola
- 50g de alho
- 2 folhas de louro
- 10 folhas grandes de taioba
- 200g de fubá branco moinho d'água
- 1 litro de água

### **Modo de preparo:**

1. Em uma caçarola de borda alta, colocar a cebola até ganhar cor, juntar a cenoura e refogar mais um pouco.
2. Acrescentar a galinha inteira e limpa.
3. Cobrir com água, juntar as folhas de louro e deixar cozinhar até desmanchar.
4. Depois de pronta, desfiar toda a carne dos ossos, coar o caldo e deixar reduzir.
5. Com a carne desfiada, montar os rolinhos e reservar.
6. Passar a taioba na água quente até ganhar cor verde.
7. Enrolar os rolinhos de galinha na taioba, dando formato aos bombons.
8. Em uma caçarola, coloque 1 litro de água pra ferver. Cozinhar o angu por 25 minutos.
9. Quando o caldo engrossar, temperar com sal e pimenta.

### **Montagem:**

Espalhar o angu molinho no prato, colocar o bombom de taioba em cima finalizar com caldinho de galinha.