

CALDO VERDE



Revista
Jun. | Jul. 10

Fotos: Virgílio Rodrigues
Agradecimentos: Júlia Martins

INGREDIENTES

200g de couve-galega cortada em caldo verde • 2 dentes de alho • 1 cebola • 500g de batatas • Rodelas de chouriço ou linguiça • 1,5dl de azeite q.b.

PREPARAÇÃO

Descasque as batatas, os dentes de alho e a cebola • Leve ao lume em litro e meio de água, com um pouco de sal e metade do azeite • Depois de cozidas as batatas, passe tudo pela varinha mágica e volte a colocar ao lume durante mais 5 minutos • Quando abrir fervura, acrescente a couve cortada e deixe cozer até perder o gosto a cru • Acrescente o azeite e sirva em tigelas individuais onde colou previamente o chouriço