

Caldo Verde

Ingredientes:

Para 10 pessoas

- 2 l de água
- 450 gr de batata
- 500 gr de couve galega (cortada para caldo verde)
- 1 colher (de sopa) de sal grosso
- 2,5 dl de azeite

Confecção:

Põem-se ao lume numa caçarola a água e o sal; Logo que comece a ferver, deitam-se as batatas descascadas e cortadas aos bocados.

Estando cozidas esmagam-se voltando a colocá-las na água da cozedura, juntando as folhas de couve cortadas para caldo verde, depois de bem lavadas em duas ou três águas.

Junte o azeite e deixe levantar fervura por dois ou três minutos com a caçarola destapada, para a couve ficar bem verde.

Sirva em tigela juntando uma rodela de chouriço para dar gosto.

Acompanhe com broa de milho ou pão de centeio.

Gonçalo Cabaço

Laura Leonardo

Mariana Menes

Turma C

