

Caldo verde à portuguesa



Ingredientes

1 ½ litro de água
600 g de batatas descascadas e cortadas em 4
300 g de couve manteiga sem talo e picada
1 lingüiça calabresa lavada e cortada em rodela
4 colheres (sopa) de azeite
sal e pimenta a gosto
4 colheres (sopa) de azeite
50 g de bacon frito em cubos
Pimenta a gosto (pimenta calabresa)

Modo de Preparo

Em uma panela quente coloque o azeite e doure o bacon. Depois coloque a água, deixe ferver, cozinhe a lingüiça calabresa inteira e as batatas (ponto de purê). Retire da panela as batatas e passe por um espremedor. Retire a lingüiça, tire a pele e corte-a em rodela. Coloque esses dois ingredientes novamente na mesma panela. Leve ao fogo e quando a água ferver coloque a couve e deixe por 2 minutos com a panela destampada. Sirva o caldo quente.

Dica: Pode substituir a lingüiça calabresa pela paio.

Rendimento 4 porções



Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: www.liquigas.com.br