

Caldo verde 1

Ingredientes:

- Azeite de oliva para refogar
- 1 cebola picada
- 4 dentes de alho cortados em fatias finas
- 150 g de toucinho (bacon) cortados em cubinhos
- 750g de linguiça portuguesa ou linguiça calabresa defumada, cortadas em fatias
- 2 kg de batatas, lavadas, descascadas e cozidas na água e sal
- 1 litro de caldo de legumes (use cubos de legumes na quantidade para fazer 1 litro)
- 1 maço de couve cortado em tirinhas finas
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

1. Em uma frigideira, coloque azeite de oliva em quantidade suficiente e refogue a cebola com o alho.
2. Acrescente o toucinho (bacon) e refogue mais um pouco.
3. Depois, acrescente a linguiça e continue a refogar. Quando terminar, reserve.
4. Quando as batatas estiverem cozidas, escorra-as, corte-as em cubos e reserve.
5. Prepare o caldo de legumes usando cubos de legumes na proporção para fazer 1 litro.
6. No liquidificador, coloque o caldo de legumes e adicione as batatas. Bata o suficiente até formar uma mistura homogênea e cremosa. (Não adicione todas as batatas de uma vez, mas proporcionalmente enquanto bate. Deixe umas duas batatas reservadas se notar que o creme ficará excessivamente grosso.)
7. Despeje a mistura cremosa de caldo de legumes com batatas na panela e leve ao fogo. Acrescente o restante das batatas (se tiver reservado algumas), o couve e a

mistura refogada com cebola, alho, toucinho (bacon) e linguiça. Adicione sal e pimenta do reino à gosto e cozinhe por mais ou menos 20 minutos para liberar o sabor de todos os ingredientes.

8. Pronto! É só servir.

Rendimento: 6 a 8 porções.

Obs.: se quiser, polvilhe com queijo parmesão ralado.