

Caldo Verde



Mais uma sopinha deliciosa que aprendi com a minha vó portuguesa, pois é de lá que esse caldo tem origem. E a minha vó Zulmira não negava a raça, pois gostava muito de fazer sopas como eu até hoje gosto também. É prático, gostoso e nutritivo...e nesse friozinho não tem nada mais reconfortante!

Ela era vegetariana e não colocava linguiça no caldo verde e mesmo assim ficava uma delícia. Afinal era sopa de vó!

Eu não uso paio como na receita original portuguesa, pois não como carne de porco. Usei uma linguiça de carne bovina defumada que deu um gosto especial. Mas você poderá colocar o que lhe agrada como pedaços de tofu que substituem a carne para quem também é vegetariano como a minha vó que viveu até os noventa e três anos com saúde.

Ingredientes:

- 6 batatas inglesas descascadas
- 1 1/2 litro de água
- 3 dentes de alho espremidos
- 1/2 cebola picada
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 tablete de caldo de legumes
- 1/2 maço de couve picadinha
- 3 a 4 linguiças de carne bovina defumada cortada em rodelas

Modo de fazer:

1. Coloque as batatas descascadas dentro de uma panela de pressão com a água, e cozinhe por 5-10 minutos depois que começar o chiado da pressão da panela.
2. As batatas devem estar bem macias para serem passadas no espremedor ou amassadas dentro da própria água em que foram cozidas. Se for preciso, adicione mais água fervente para ficar um caldo e não um purê.
3. Em outra panela grande, adicione o azeite e refogue o alho com a cebola, o tablete de caldo de legumes e junte as linguiças em rodelas.
4. Deixe fritar um pouquinho e jogue o caldo das batatas aí dentro também.
5. Deixe ferver alguns minutos e acrescente sal se necessário.
6. No final da fervura, adicione a couve picada bem fininha e desligue o fogo.
7. Sirva bem quente num prato fundo ou cumbuca com um fio de azeite por cima acompanhada por um pãozinho.

Delícia!