

Hortifruti União na cozinha

Caldo Verde

500gr de batata
1 xícara (chá) de azeite
2 litros de água
300gr de lingüiça defumada
1 maço de couve
Sal a gosto

Coloque a água em uma panela e leve ao fogo. Quando ferver, junte as batatas e cozinhe por 25 minutos. Assim que as batatas estiverem cozidas, escorra-as e passe pelo liquidificador, utilizando a água do cozimento.

Depois de liquidificadas, volte à panela do cozimento, tempere com sal e mantenha em fogo brando.

Lave bem a couve, corte bem fininha e reserve.

Corte a lingüiça em rodelas.

Leve ao fogo uma frigideira com o azeite, espere aquecer e frite as lingüiças.

Depois, frite ligeiramente a couve. Misture a couve com as lingüiças ao caldo de batata e desligue o fogo. Sirva em seguida.

Rendimento: 5 porções

Tempo de preparo: 30 minutos