

CALDO VERDE

à Tia Anita (Clube de Macau)

Receita executada pelo sobrinho Alberto Carlos Paes D'Assumpção (Acaio)

<u><i>Ingredientes:</i></u>	<u><i>Modo de Preparar:</i></u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 paio• 5 batatas médias• 1 cebola média• 5 folhas de couve (grandes)• Azeite de oliva virgem• Sal a gosto	<ol style="list-style-type: none">1. Cortar o paio (sem pele) em cubinhos e fritar no óleo. Depois de frito, escorrer o óleo e reservar o paio.2. Cortar as batatas em rodela e cozinhá-las em 1½ litro de água. Picar a cebola em cubos e fritar na mesma frigideira do paio. Junte o paio com a cebola na frigideira e frite mais um pouco no azeite até que a cebola fique transparente.3. Na água que cozinhou a batata, despeje a cebola e a calabresa.4. Depois de cozidas as batatas, ainda quente, amasse-as com o garfo e em seguida volte para a panela.5. Em fogo baixo, deixe cozinhar. Acrescente a couve (cortada em tiras bem finas) e deixe apurar.6. Acrescente sal e azeite a gosto. <p style="text-align: right;">Serve 6 pessoas.</p>

--	--