

Rolando Maria da Luz
Confrade Representante da ACM-SP



*** SABORES DE MACAU ***
Aula:09 de abril de 2017

CALDO VERDE
À MODA DA MINHA SOGRA

Por
Yolanda Luz Ramos

O Caldo Verde é uma sopa típica do Norte de Portugal, especificamente do Minho, mas muito divulgada em todo o país. Tem também impacto nos países povoados pelos portugueses como o Brasil. A mistura teria surgido por causa dos lavradores, que utilizavam os ingredientes baratos, provenientes de suas terras, para a preparação do caldo. Em Portugal, este caldo costuma ser sempre acompanhado por um bom vinho verde.

CALDO VERDE À MODA DA MINHA SOGRA

Ingredientes

1 maço de couve cortado bem fininho
Batatas que baste
3 dentes de alho
1 cebola
Chouriço português, picado ou em rodelas
Azeite de Oliveira

Modo de Preparo

Para 1 maço grande de couve, eu coloco pelo menos 6 a 8 batatas (dependendo do tamanho), para o caldo ficar grossinho (não gosto de Caldo Verde aguado).

Numa panela grande com água e sal, cozem-se as batatas descascadas junto com 3 dentes de alho e uma cebola. Quando as batatas ficarem moles, desligue o fogo, deixe o caldo esfriar um pouco e com um 'mixer' bata as batatas até se transformarem em purê (batendo com um 'mixer' o caldo fica mais cremoso e o purê não fica alojado no fundo da panela). Tempere com caldo de carne ou de legumes, a gosto.

Quando o caldo voltar a ferver, acrescente a couve, depois de previamente escaldada. Assim que a couve estiver cozida, coloque o chouriço picado ou em rodelas e deixe cozer um pouco mais. Regue com bastante azeite antes de servir e um pouco mais na tigela.

Dicas:

- 1) A couve previamente escaldada fica mais macia e não fica com o gosto de 'verde' (mas pode também jogar cru, diretamente na panela).
- 2) O chouriço fica mais gostoso se fritar ligeiramente com azeite antes de jogar no caldo.
- 3) Usar sempre um bom azeite.
- 4) Fica muito bom se jogar em cima do caldo já na tigela, um pouco de pão frito, cortado aos quadradinhos.