

MIGAS DE BROA COM CALDO VERDE E FEIJÃO DE MANTEIGA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

180 ml de azeite
6 dentes de alho picados
200g de couve galega cortada para caldo verde
300g de broa de milho esfarelada
260g de feijão de manteiga cozido
Sal q.b.



Tempo de preparação: 20 minutos
Custo: 3.30 € | Custo por pessoa: 0.41 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f22/migas-broa-caldo-verde-feijao-manteiga-32105/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, tempere com sal. Coloque a couve a cozer durante 7 minutos. Depois da couve cozida, escorra-a.
 2. Numa frigideira, leve ao lume o azeite e os alhos. Mexa e deixe aquecer. Junte a couve e salteie durante 1 minuto. Junte a broa e salteie até que fique tostadinha. Por fim, adicione o feijão e salteie mais um pouco. E está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!