

Salteado de Broa com Caldo Verde e Bacon

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

250g de couve cortada para caldo verde
250g de broa de milho de véspera
cortada em pedaços
90g de bacon cortado em cubinhos
4 colheres de sopa de azeite
2 dentes de alho picados
Sal q.b.



Tempo de preparação: 15 minutos

Custo: 3.20 € | Custo por pessoa: 0.80 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f22/salteado-broa-caldo-verde-bacon-42853/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, tempere com sal e adicione a couve.
Mexe e deixe ferver.

Logo que comece a ferver, retire do lume e coe.

2. Num processador ou numa picadora, triture a broa.

3. Numa frigideira leve ao lume o azeite e o alho.

Mexe e quando estiver quente, adicione o bacon.

Deixe fritar o bacon durante alguns minutos até que fique lourinho.

4. Junte a couve e salteie durante 3 minutos até que seque a água.

5. Adicione a broa e salteie mais alguns minutos até que fique dourada.

Depois de tudo salteado está pronto a servir.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!