

# CREME DE COUVE LOMBARDA

www.saborintenso.com

## INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

500g de couve lombarda cortada em pedaços  
380g de batatas cortadas em pedaços  
3 colheres de sopa de azeite  
1 cebola picada  
2 dentes de alho picados  
1 folha de louro  
1300 ml de caldo de galinha  
100g de bacon cortado em tirinhas  
Sal q.b.



Tempo de preparação: 40 minutos  
Custo: 2.00 € | Custo por pessoa: 0.40 €

Receita: Neuza Costa  
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar  
Produzido para [www.SaborIntenso.com](http://www.SaborIntenso.com)

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f19/creme-couve-lombarda-34617/>

## PREPARAÇÃO

1. Numa panela leve ao lume 2 colheres de sopa de azeite, a cebola, os alhos e a folha de louro. Mexa e deixe refogar sem deixar alourar.
2. Junte a couve, o caldo de galinha e as batatas. Tempere com sal. Mexa, tape e deixe cozer em lume médio durante 30 minutos.
3. Depois de tudo cozido, retire a folha de louro. Passe tudo com a varinha mágica. Deixe o creme ferver durante 5 minutos.
4. Entretanto, numa frigideira, leve ao lume o restante azeite e deixe aquecer. Junte o bacon. Mexa e deixe saltear bem. Sirva o creme com o bacon por cima. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso  
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com