

CALDO DE COUVE LOMBARDA COM SALSICHAS FRESCAS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

400g de salsichas frescas
1 couve lombarda pequena com cerca de 350g cortada em juliana
2 cenouras grandes raladas
125g de massa cotovelos
3 colheres de sopa de azeite
1 cebola grande picada
2 dentes de alho picados
1 folha de louro cortada ao meio
3 tomates médios maduros sem pele cortados em cubinhos
3 colheres de sopa de polpa de tomate
1 cubo de caldo de galinha natural
3 cravinhos da Índia
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 45 minutos
Custo: 6.00 € | Custo por pessoa: 0.75 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f19/caldo-couve-lombarda-salsichas-frescas-41295/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela leve ao lume o azeite, a cebola, o alho e o louro. Deixe refogar sem deixar alourar até que a cebola fique vidrada.
2. Adicione o tomate cortado em cubos. Mexa e deixe refogar mais um pouco.
3. Quando o tomate começar a desfazer-se, adicione as salsichas. Tempere com sal e pimenta. Mexa e deixe cozinhar um pouco até que as salsichas ganhem cor.
4. Depois das salsichas loirinhas, junte a polpa de tomate, os cravinhos, o caldo de galinha e 2 litros de água. Mexa, tape e deixe cozer durante 10 minutos. Passado os 10 minutos, quando as salsichas estiverem cozidas, retire-as com um garfo para um prato e deixe arrefecer.
5. Ao caldo, junte a cenoura e a couve. Mexa e caso seja necessário acrescente mais um pouco de água. Tape e deixe ferver.
6. Quando os legumes começarem a ferver, adicione a massa. Mexa, tape e deixe cozer durante 10 minutos.
7. Entretanto, corte as salsichas em rodelas. Depois da massa cozida, rectifique os temperos e retire do lume. Sirva a sopa com as rodelas de salsichas por cima. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!