

Número	03	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	CALDO DE CASTANHAS PILADAS				

Caldo de castanhas piladas

Ingredientes: Para 4 pessoas

- 100g de feijão branco;
- 80g de castanhas piladas (secas);
- 1 cebola pequena;
- 3 colheres de azeite;
- 50g de arroz;
- água e sal

Modo de preparação:

De véspera põem-se as castanhas de molho em água fria. Leva-se ao lume uma panela com água, aproveitando também a água m que as castanhas demolharam, e quando ferver deitam-se os feijões e as castanhas.

À parte aloura-se o azeite a cebola cortada às rodelas fininhas, juntando-se depois ao conteúdo da panela. Quando o feijão estiver aberto, junta-se o arroz, tempera-se com o sal e deixa-se cozer bem. O feijão branco pode ser substituído por feijão frade. Esta sopa come-se no dia de S. Bartolomeu, dia em que, de acordo com a crença popular, o diabo anda à solta e portanto não se pode ir às hortas porque o diabo «bufa-lhe» e os piolhos invadem todo o campo. Há quem coma este caldo na Quaresma, principalmente na Quinta-feira Santa, para que «Cristo ainda tenha tempo de olhar para as hortas».