

Número	05	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	<b>CALDO DE POBRES</b>				

## Caldo de pobres

### **Ingredientes: Para 4 pessoas**

- 200g de toucinho entremeado ou carne de porco gorda salgada (entenda-se da salgadeira)
- 8 folhas grandes de couve galega;
- ½ chávena de chá de arroz;
- ½ chávena de chá de massinhas ou massa cortada;
- 1 colher de sopa de azeite;
- sal

### **Modo de preparação:**

Põe-se ao lume uma panela com bastante água fria e o toucinho. Quando estiver quase cozido, junta-se a couve cortada em tiras largas, o arroz e as massas. Tempera-se com o azeite e sal e deixa-se cozer e apurar. Não havendo tempo para deixar apurar, engrossa-se o caldo com cerca de duas colheres de sopa de farinha de milho. Pode-se também juntar a este caldo feijão canário, que deve cozer ao mesmo tempo que o toucinho. Vulgarmente, os rurais retiram com a escumadeira tudo o que é entulho, a que também dão o nome de «conduto» (sólido), que comem separadamente do caldo. No fim bebem o caldo. Sopa muito importante no meio rural e que se faz todos os dias de manhã em quantidade suficiente para a refeição do meio-dia e da noite.