

Número	06	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	CALDO DE CEBOLA				

Caldo de cebola

Ingredientes: (Para 4 pessoas)

- 500g de batatas brancas;
- 2 cebolas grandes;
- 2 colheres de sopa de azeite;
- 50g de chouriço ou de salpicão.

Modo de preparação:

Descasam-se e cozem-se as batatas em 2 litros de água com o azeite e o chouriço ou o salpicão. O enchido é facultativo. No caso de não se juntar o enchido, tempera-se com sal. Passam-se as batatas pelo passador e adiciona-se a cebola cortada aos quartos. Deixa-se cozer, rectifica-se o tempero e pode servir-se com uma rodela de chouriço ou de salpicão em cada prato.