

Número	17	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	CALDO DE NABOS				

Caldo de nabos

Faça um refogado, em duas colheres de sopa de azeite, com uma cebola cortada às rodelas, um dente de alho, uma folha de louro, pimenta e uma colher de chá de colorau. Corte os nabos às fatias e deite-os no refogado depois da cebola estar quebrada. Espere que cozam um pouco. Coza feijão branco, que deve ter posto de molho de um dia para o outro, em água sem sal. Depois do feijão estar cozido junte-o aos nabos refogados e acrescente com a água onde cozeu o feijão.