

Número	18	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	SOPA DE ABÓBORA				

Sopa de abóbora ¹

Faça um refogado em azeite com uma cebola picada, um dente de alho picado e uma folha de louro. Depois da cebola estar quebrada junte litro e meio de água e meio quilo de abóbora cortado aos cubos. Deixe cozer e tempere com sal e pimenta. Depois da abóbora estar cozida, passe-a por um passador e deite-a outra vez no caldo. Deixe ferver e junte uma chávena de arroz. Quando o arroz estiver cozido sirva a sopa.

¹ Sopa comum na dieta alimentar do seminário maior de Braga na década de quarenta e cinquenta do século XX.