

Número	22	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	SOPA DE FEIJÃO COM COUVE				

Sopa de feijão com couve

Deixe o feijão vermelho de molho de um dia para o outro e coza-o em muita água sem sal. Faça um bom refogado, em azeite, com duas cebolas picadas, dois dentes de alho e uma folha de louro. Escorra o feijão, sem deitar fora a água onde cozeu, e deite-o no refogado. Envolve bem o feijão e, se for necessário, junte uns golinhos de água. Deite no refogado e no feijão toda a água onde ele cozeu, tempere com sal e quando a água estiver a ferver deite uma couve galega partida aos farrapos. Deixe apurar e sirva com uma fatia de salpicão e broa.