

Número	24	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	<b>SOPA DE COUVE COM FEIJÃO</b>				

## Sopa de couve com feijão <sup>1</sup>

Deixe de molho 250 gramas de feijão amarelo e coza-o, em dois litros de água, juntamente com 250 gramas de barriga de porco e ossos de porco salgados. Quando as carnes estiverem cozidas, retire-as. Corte uma couve galega muito fininha, parta quatro batatas médias aos quartos e ponha tudo a cozer na água onde cozeram as carnes e o feijão. Rectifique o sal. Quando as couves e as batatas estiverem cozidas, volte a juntar as carnes para aquecerem. Ponha tudo numa terrina, pique um dente de alho e espalhe por cima e regue com um fio de azeite.

---

<sup>1</sup> Receita narrada no livro de receitas do Dr. Luís Amado, de 1902, com indicação que era a sopa de domingo dos empregados da casa. Região de Braga.