

Número	25	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	CALDO DE RABO DE BOI				

Caldo de rabo de boi ¹

Faça um refogado em banha de porco com uma cebola cortada às rodelas finas, um dente de alho, dois tomates, sem pele nem pevides, e um ramo de salsa. Quando a cebola estiver já passada, deite o rabo de boi, devidamente cortado aos bocados pelas cartilagens e deixe que alourem um pouco. Junte a água necessária para fazer a sopa e tempere com sal e pimenta preta. Deixe apurar bem para o caldo engrossar em lume lento.

¹ Receita comum na região de Darque.