

Número	27	Tema	Sopas, Açordas, Migas e Papas	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	CALDO BARROSÃO				

Caldo barrosão

Ingredientes:

- batatas;
- couve galega;
- cenoura;
- feijão vermelho;
- pernil de porco;

Modo de preparação:

Para 2 pessoas, põe-se 1 pote com cerca de 1 litro de água e deixa-se aquecer, meta as batatas descascadas, partidas ao meio, meia couve galega,...., cenoura, 50 gr de feijão vermelho, 5 cl de azeite, 100gr de pernil cozido cortado aos bocadinhos, deixa-se cozer num lume lento até estar cozido. Tira-se para uma terrina e serve-se de preferência em malgas.