

Caldo Verde

Ainesosat



Alle 30 minuuttia



Kasvikset

Caldo Verde

- 1 lehtikaali
- 2 sipulia
- 3 valkosipulinkynttä
- 1 kevätkurpitsa
- 1 iso peruna
- 1 l kiehuvaa vettä
- 1 chorizo
- 1 maissileipä
- oliiviöljyä
- suolaa ja pippuria



Resepti työvaiheittain

Leikkaa kaali ohuiksi suikaleiksi. Keitä sipuli, valkosipuli ja peruna kattilassa ja keitä kaali toisessa kattilassa.

Lämmitä reilusti oliiviöljyä isossa kattilassa. Lisää kuoritut viipaloidut sipulit ja pilkottu valkosipuli. Kuori kevätkurpitsa, leikkaa viipaleiksi ja lisää kattilaan. Toista sama rullaus perunan kanssa. Mausta suolalla ja pippurilla, sekoita, keitä muutama minuutti ja sitten peitä vedellä. Hauduta matalalla lämmöllä.

Kiehauta toinen kattilallinen vettä, mausta suolalla ja oliiviöljyllä ja keitä kaalia 5 minuuttia. Huuhto kaali kylmällä vedellä jotta se pysyy herkullisen vihreänä.

Käytä kaalinkeittovesi chorizon keittämiseen. Anna jäähtyä.

Muhenna peruna, sipuli ja kevätkurpitsa sauvasekoittimella. Lisää kaali ja sekoita. Leikkaa muutama viipale chorizoa muhennoksen päälle ja tarjoa maissileivän kera. Näin se käy Oportossa...

Soveltuu lapsille: ei

Soveltuu kasvissyöjille: ei

Ohjelmasta
Portugalin makuja



Reseptin luoja:
Sebastião Castilho