Caldo Verde

Olá,

Hoje a receita é ideal para dias frios! O caldo verde é uma sopa de origem portuguesa e é uma delícia!

Vamos fazer para 2 pessoas!

clique para ampliar

Ingredientes:

– 1 linguiça calabresa

– 4 batatas grandes

– 1 cebola ralada

– 3 dentes de alho

– 4 folhas de Couve manteiga cortadas bem fininha

– Caldo de Legumes

– Azeite a gosto

Modo de Preparo: Frite a cebola, o alho com o azeite e em seguida junte a linguiça cortada em fatias. Adicione o caldo de legumes dissolvido em água quente, coloque as batatas e complete com água até que fiquem cobertas. Deixe cozinhar bem por uns 15-25 minutos. Depois tire as rodelas de linguiça e reserve. O caldo coloque no liquidificador até ficar bem lisinho e volte a colocar na panela, juntamente com a calabresa. Para finalizar coloque a couve cortada bem fininha e desligue o fogo em seguida!

Clique para ampliar

TEMPO: meia hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $

Sopa de cebola com casquinha de massa folhada

clique para ampliar

Olá, essa receita eu aprendi num curso de sopas e adorei! Sopa de cebola coberto por uma massa folhada. Misturando essa massinha na sopa depois de assada fica muito delicia. Eu servi de entrada em um jantar…. Fiz para 6 pessoas. Ingredientes:

– 5 cebolas cortadinhas (na aula ele cortou bem grande, eu prefiro menor, usei o cortador de cebola);

– 2 caldos de cogumelos (pode ser de carne, frango ou legumes);

– 1/2 xic de azeite;

– 1 colher (sopa) de trigo;

– água (1 litro mais ou menos);

– sal e pimenta a gosto;

– Massa folhada congelada (qualquer uma);

– 1 ovo.

clique para ampliar

Modo de fazer: Coloque o azeite em uma panela quente, deixe esquentar um pouco e em seguida a cebola, deixe por 15 min, mexendo de vez em quando (ela pode queimar um pouco no fundo pra ficar mais marrom). Coloque em seguida o caldo e o trigo e deixe desmanchar. Coloque a água e deixe cozinhando em fogo baixo por 30 min, mexendo de vez em quando. No final acerte o sal e a pimenta. Ela deve ficar bem cremosa.

Montagem: Coloque a sopa em ramequins individuais e em seguida a massa folhada, apertando bem as bordas e pincele um ovo batido por cima para dourar. Coloque em forno pré aquecido a 200 graus por cerca de 30 min (bom é ir olhando e ver quando estiver dourado).

clique para ampliar

clique para ampliar

clique para ampliar

clique para ampliar

Essa sou eu bem feliz que todos cresceram e fizeram o maior sucesso.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: $