

Caldo Verde Brasil

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

5 kişilik

Kolay

~240 kcal

Açılış 5/10

Brezilya usulü caldo verde, patates, lahanaya ve dana sucukla koyu, sıcak bir kase olur.

Malzemeler

- 600 gr Patates
- 250 gr Kara lahanaya
- 200 gr Dana sucuk
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Patates ve soğan tencereye alıp 25 dakika haşlayın.
2. Patatesleri tencerede ezin, çorba gövdesi oluşsun.
3. İnce doğranmış kara lahanaya ekleyin.
4. Dana sucuk dilimlerini katıp 10 dakika pişirin.
5. İnce zeytinyağı gezdirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Lahanaya son aşamada ekleyin; patatesli tabanda rengini ve dokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne zeytinyağı gezdirip yanında ekmekle sıcak çorba olarak sunun.