

Caldo Verde

Toplam 36 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~162 kcal

Açılış 5/10

Caldo verde, patatesi ince doğranmış lahanaya ve sarımsakla buluşturarak yumuşak içimli, sıcak Brezilya usulü bir çorba sunar.

Malzemeler

- 3 adet Patates
- 200 gr Karalahana
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 5 su bardağı Su

Yapılış

1. Patatesleri 18 dakika haşlayın.
2. Patatesleri ezip çorba suyuna geri karıştırın.
3. Sarımsak ve ince doğranmış lahanayı ekleyin.
4. Çorbayı 6 dakika lahananın rengi canlı kalacak şekilde pişirin.
5. Zeytinyağı gezdirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Lahanayı son bölümde eklemek rengini canlı ve dokusunu hafif diri tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne zeytinyağı gezdirip yanlarında eklemekle sıcak çorba olarak sunun.