

# 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

## Yapılış

1. Patatesleri soğanla 25 dakika haşlayın.
2. Patatesleri ezip lahanaya ekleyin.
3. Sucuk dilimleriyle 10 dakika daha pişirin.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne zeytinyağı gezdirip yanından eklemekle sıcak çorba olarak sunun.