

Caldo Verde

Toplam 36 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~162 kcal

Açılış 5/10

Caldo verde, patatesi ince doğranmış lahana 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. Patatesi haşlayıp hafif ezerek tencereye alın.
2. Lahana ince doğrayıp çorbaya ekleyin.
3. Çorbayı orta ateşte 15-18 dakika pişirin.
4. Tuzunu ayarlayıp 2-3 dakika daha kaynatın.
5. Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne zeytinyağı gezdirip yanlarında eklemekle sıcak çorba olarak sunun.