

Суп «Caldo verde» з капустою кале

Caldo verde суп родом з північної Португалії. Страва що добре зігріває в холодні понурі дощові дні, коли саме хочеться чогось теплого, домашнього, а бажання тратити великі зусилля для приготування немає.

Ця національна страва Португалії є популярною на усіх урочистостях: на весіллі, дні народженні, народних святах і навіть у новорічну ніч. Та навіть на фестивалі Св. Івана у Бразі або Порто подають суп Калдо Верде з кукурудзяним хлібом, щоб умокати в нього.

Суп готується з декількох простих продуктів. За 10 хв Ви все підготуєте, а за пів години усе приготуєте. І ось – суп уже можна споживати.

Картопля надає супу густу, кремову текстуру, а дрібно нарізана капуста швидко зварюється й додає приємно зеленого кольору. Суп також може бути повністю вегетаріанським.

-
- 2 столові ложки оливкової олії
 - 1 велика цибулина
 - 2-3 зубчики часнику
 - 500 г картоплі
 - 1.5 літри курячого бульйону
 - 350 г листя капусти кале
 - 200 г іспанської ковбаси «Чорізо»
 - сіль, свіжо змелений перець

Почистити цибулю та часник, довільно посікти та легко обсмажити на олії в глибокій каструлі 3-5 хв.

Почистити картоплю й додати в каструлю до цибулі, долити бульйону, посолити, поперчити й варити до готовності.

Тим часом, відділити листки капусти від основного стебла, обібрати зелену частину листка від твердої серцевини, промити зелень капусти у декількох водах та дрібно нарізати.

Коли картопля готова, протерти її за допомогою ручного блендера чи пом'яти картоплею одразу в каструлі. Додати посічену капусту та варити ще 15 хв.

Порізати чорізо (якщо це тонкі ковбаски то скибками, а якщо товстенька ковбаса то кубиками). Коли суп повістю готовий, додати ковбасу й лише закип'ятити.

Подати суп з підсмаженими у духовці грінками, які перед запіканням скропити оливковою олією та посипати прованськими травами.











