

Sopa de Entulho à TG12

Numa panela coloque 3 batatas, uma cebola, meia cenoura, água (1.5l.), um fio jeitoso de azeite, 3 aparas de presunto (com gordura), água, todo o conteúdo de uma lata pequena de feijão encarnado cozido da Compal e 3 voltas de moinho de pimenta preta em grão.

Coza cerca de meia-hora.

Passe com varinha mágica até ter a certeza que triturou tudo.

Migue ou esfarrape uma couve. Prefiro as de repolho. Lave bem.

Corte às rodelas finas a outra metade da cenoura.

Abra uma lata grande de feijão encarnado cozido da Compal e escorra o líquido.

Deite para a panela em primeiro lugar as couves, depois a cenoura, em seguida o feijão encarnado e por último uma mão cheinha de massa Cotovelinhos.

Deixe cozer 15 minutos depois de levantar fervura.

Mexa 2 vezes durante a cozedura e rectifique o sal. Espere pelo menos 15 minutos depois de desligar o fogão, sirva em tigelas de barro e ...

Bom apetite!

Notas:

- Costumamos comer esta sopa 2 horas depois de confeccionada. Mas há quem a coma 15 minutos depois, às vezes até menos, tal o apetite :-);
- Uma baga de piri-piri realça o sabor da comida e não fica picante.