

## **CALDO DE COUVE-GALEGA**

**Batatas; Couve-galega; Carne da Barriga do Porco.** Põem-se no pote as batatas a cozer com um bocadinho de carne da barriga do porco. Quando estão prontas tira-se a carne, esmagam-se as batatas e, de novo ao lume, junta-se-lhes as couves cortadas miudinhas. Quando as couves estão cozidas o caldo fica pronto. A carne cozida levava-se ao pastor como merenda, metida numa corna (chifre de vaca com um furo para que entrasse ar e tapado com rolha de cortiça). [POI]

Receita cedida pela **Sr.ª Dona Maria Olema Gonçalves**