

Desconstrução de Calde Verde



Ingredientes

4 batatas descascadas e cortadas em rodelas finas (0.5 cm)
2 linguiça calabresa em rodelas finas (0.5 cm)
200 de bacon em fatias finas picados em retangulos (tam. do diametro das batatas)
½ maço de couve
1 cebola
2 dentes de alho
sal e pimenta do reino moída na hora
4 xícaras (chá) de água fervente

Modo de fazer

Em uma panela coloque o bacon e a calabresa e deixe fritar na própria gordura. Quando começar a dourar coloque a cebola picada e o alho amassado (se necessário acrescente um pouco de óleo). Deixe refogar até dourar cebola e o alho. Retire o bacon e a calabresa da panela e acrescente água fervente. Coloque as batatas e tempere com sal e pimenta moída na hora.

Deixe ferver até que as batatas estejam al dente. Retire-as da água e reserve o caldo.

Se quiser retirar o excesso de gordura coloque o caldo na geladeira, quando esfriar retire a gordura que ficou por cima e esquente o caldo novamente.

Frite a couve sob imersão no óleo.

Montagem do prato: faça camadas intercalando as batatas, o bacon e a calabresa. Faça pelo menos 3 camadas de batatas. Regue com o caldo quente e finalize com uma porção da couve frita por cima.