

## « Caldo verde » - la schuppa da tradiziun

«Caldo verde» ina schuppa che tutga tar tut las festas en Portugal. Cesar Costa prepara questa tratga era per ses giasts en l'ustaria Bogn Sedrun. La schuppa è simpla da far, ella è dentant fitg savurusa.

### Preparaziun:

Far giu la pelletscha dils tartuffels e laschar coier ils tartuffels enfin che els en fitg loms. Lura far fin els cun il mixer a batgetta. Laschar pussar en la chazzetta sin flomma fitg bassa.

Lavar ils fegls dils cost d'urtais e tagliar en sdrimas manidlas «à la Julienne». Coier questa verdura en aua durant 3-5 minutas.

Crivlar la verdura e lura tschentar questa en la chazzetta da la schuppa da tartuffels.

Truschar tut fitg bain la schuppa e laschar coier tut ensemen insaquantas minutas. Cundir cun sal e paiver tenor gust.

«Caldo verde» serva Cesar Costa cun insaquantas talgias finas da chorizo e tschagugliuns tagliads fin. Sur la schuppa pon ins metter in fil ieli d'uliva.

La schuppa da tradiziun dal Portugal è pronta!

**Bun appetit!**



### Ingredientzas

*Per 4 persunas:*

- 4 tartuffels
- 1 liter buglion
- 200 gr. Cost d'urtais
- Talgias finas da «chorizo»
- Ieli d'uliva
- Tschagugliuns
- Sal e paiver