Il brodo verde portoghese

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Il brodo verde, in portoghese caldo verde, è una ricetta tipica di Minho, nel nord del Portogallo

Il Brodo verde portoghese viene spesso proposto in occasioni speciali, come matrimoni e compleanni, e durante certe celebrazioni come la festa di San Giovanni Battista a Porto. La regione di Minho confina con la regione spagnola della Galizia, da cui proviene proprio il *couve galego*, il cavolo galiziano, ingrediente principale di questa ricetta. Talvolta servito all'inizio del pranzo o come pietanza leggera nei pasti fuori orario, il brodo verde è anche una tipica pietanza invernale.

Ingredienti per 4 persone 500 g di patate 100 g di foglie di cavolo verde 100 g di cipolla 1 spicchio d'aglio 600 g di brodo vegetale 200 g di brodo di pollo 2 cucchiaini di olio d'oliva sale q. b. pepe q. b.

Tempo di preparazione Un'ora Pelare le patate e tagliarle a cubetti. Mondare e tagliare finemente a listarelle le foglie di cavolo verde. In una grande pentola far rosolare in 2 cucchiaini di olio, la cipolla tritata finemente, l'aglio sminuzzato e le patate. Versare i brodi e lasciare cuocere a fuoco medio per circa 25 minuti. Togliere poi le patate, schiacciarle per bene con una forchetta e rimetterle nel brodo. Indi aggiungere le foglie di cavolo e lasciare cuocere per circa 20 minuti. Versare la zuppa in un piatto fondo ed aggiustare di sale e pepe. Per un tocco in più, la ricetta tradizionale prevede anche l'aggiunta, a fine cottura, di insaccati tipici portoghesi a fettine, come paio, chouriço o linguica (da bollire separatamente per scartare l'acqua di cottura e poi aggiunti all'ultimo momento), e tocchetti o fettine di broa de milho, il tipico pane di mais portoghese, da intingere nel brodo. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*