

Sopa da Avó da Ana
INGREDIENTES
100g batata doce
150g couve coração
100 g corgete
120g cebola
100g cenora
100g alface
25g azeite

Colocar todos os legumes descascados numa panela, com água a ferver, cortados grosseiramente, deixar a cozer durante 15 minutos. De seguida, colocar a couve de coração e a alface, deixar mais 5 minutos. Ralar a sopa, deitar um fio de azeite e uma petada de sal. Mexer e servir.

Salada de Verão (receita 4 pessoas)
INGREDIENTES
800g grão de bico
4 ovos de galinha cozidos
2 tomates crus
120g cebola
25g azeite
20g salsa

Escorrer duas latas de grão de bico já cozido, em conserva. Passar por água e aproveitar essa água para rega. À parte cozer os ovos e depois de cozidos e descascados cortar grosseiramente assim como os tomates. Picar cebola crua e a salsa. Temperar o prato com sal, vinagre e azeite a gosto. Aproveitar a água da cozedura dos ovos para rega. Servir com um ramo de salsa.

Maças Cozida com canela (receita 4 pessoas)
INGREDIENTES
4 maçãs cozidas

Cozer as maçãs descascadas e partidas em gomos. Polvilhar com canela a gosto.