Sopas

CALDO VERDE

Receita Oficial
Fácil
50 Min.
4 Doses

INGREDIENTES

- 400 G BATATAS
- 2 DENTES DE ALHO
- 80 G CHOURIÇO
- 180 G COUVE GALEGA
- SAL

CONFEÇÃO

1. Descasque as batatas, os dentes de alho e a cebola e corte em cubos. Corte o chouriço em rodelas pequenas e coloque com as folhas da couve cortadas em tiras no cesto de cozedura a vapor.

2. Coloque os restantes ingredientes na taça com a lâmina picadora, junte 80 cl de água e tempere ligeiramente com sal. Coloque em cima o cesto de cozedura a vapor e seleccione o programa de sopas P2.

3. No final do programa, misture as couves e o chouriço com o restante caldo e regue com azeite.

4. Sirva quente.