

# CALDO VERDE



## CONFEÇÃO

1. Descasque as batatas e a cebola, corte-as em quartos e deite na taça do robot, com a lâmina picadora. Junte os dentes de alho descascados, o caldo, os 20 ml de azeite e água até cobrir bem. Tempere com sal.
2. Encaixe por cima o cesto de cozedura a vapor com a couve e o chouriço cortado em rodelas. Selecciono o Programa de Sopa P1, a 100°C durante 45 minutos.
3. No final, junte a couve à mistura da taça, rectifique os temperos, envolva e acrescente mais água se preferir uma sopa menos consistente. Sirva com as rodelas de chouriço, regue com o fio de azeite e acompanhe com fatias de broa.

## INGREDIENTES

- 700 G DE BATATAS
- 200 G DE COUVE DE CALDO VERDE
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1/2 CHOURIÇO PEQUENO
- 20 ML DE AZEITE + 1 FIO DE AZEITE
- 1 CUBO DE CALDO DE LEGUMES
- BROA Q.B.
- SAL Q.B.