

# CALDO VERDE DE COENTROS



## INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 RAMO DE COENTROS
- 4 A 5 BATATAS MÉDIAS
- +/- 300GRS DE COUVE PORTUGUESA CORTADA FINAMENTE
- MEIO CHOURIÇO
- SAL Q.B.
- AZEITE

## CONFEÇÃO

1. Na taça com a ultrablade colocar a cebola, as batatas cortadas em pedaços pequenos, o ramo de coentros sem os pés e o dente de alho.  
\_\_\_\_\_
2. No cesto colocar o chouriço e a couve. Colocar o cesto na taça.  
\_\_\_\_\_
3. Encher com água até à marca dos 2,5lts.  
\_\_\_\_\_
4. Programar vel. 3, 100º, 45 min.  
\_\_\_\_\_
5. Finalizado o tempo retirar a tampa e o cesto. Adicionar o sal. Programar vel. 12, 3 minutos.  
\_\_\_\_\_
6. Entretanto cortar o chouriço em rodelas.  
\_\_\_\_\_
7. Juntar ao preparado da taça a couve cozida no cesto, o chouriço em rodelas e o azeite.  
\_\_\_\_\_
8. Programar vel. 6, 30 seg  
\_\_\_\_\_
9. Está pronta a servir.  
\_\_\_\_\_