

# CALDO VERDE TRADICIONAL



## CONFEÇÃO

1. Colocar a lâmina amassar/triturar, as batatas partidas aos cubos, a cebola partida em 4, a água e o sal.

---
2. Selecionar o programa Sopas P1 40 min.

---
3. Verificar a espessura do caldo e acrescentar mais água (se necessário) e retificar o sal.

---
4. Trocar a lâmina pelo acessório misturador e acrescentar as rodelas de salpicão e a couve. Selecionar V. 2, 120°, 12 min.

---
5. No fim, adicionar um fio de azeite em cada prato de servir.

---

## INGREDIENTES

- 1 KG DE BATATA (800GR SEM CASCA)
- 1 CEBOLA
- 125 GR COUVE PARA CALDO VERDE (USO A DE COMPRA)
- 10 RODELAS DE SALPICÃO
- SAL Q.B.
- AZEITE Q.B.
- 1,2 LT DE ÁGUA