

CALDO VERDE



INGREDIENTES

- 600G BATATAS
- 150 G DE COUVE DE CALDO VERDE
- 8 RODELAS DE CHOURIÇO DE CARNE
- 35 ML AZEITE
- ÁGUA DOIS DEDOS ACIMA DAS BATATAS
- SAL Q. B.

CONFEÇÃO

1. Lâmina ultrablade

2. Adicionar as batatas, a água e o sal. na taça. Colocar as couves no cesto de vapor e posicionar na taça da CC. Programar 100° por 25 minutos.

3. Retirar o cesto de vapor. Triturar na velocidade 13 (ou pulse) por um minuto. Verificar se precisa de mais água. Triturar mais 1 minuto na velocidade.

4. Colocar as couves, o azeite e o chouriço e programar 100° por 10 minutos.
