

# CALDO VERDE



## CONFEÇÃO

1. Lâmina ultrablade.

---
2. Coloco as batatas, alho francês, cebola e água até passar os legumes.

---
3. Tempero com sal.

---
4. No cesto coloco a couve. Programa p1. Quando faltam 10min para terminar tiro o cesto com o caldo verde. Depois da sopa passada coloco a couve , o arroz e um fio de azeite e coloco acessório misturador. E coloco +- 7min em slow cook.

---

## INGREDIENTES

- " 800G DE BATATA
- \* 1 CEBOLA
- \* 1/2 ALHO FRANCÊS SE FOR GRANDINHO
- \* 1 FIO DE AZEITE
- \* COUVE PARA CALDO VERDE A GOSTO
- \* 1 COLHER DE SOPA DE ARROZ
- " SAL QB