

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