

Caldo verde

Ingredientes

Receita para 6 pessoas

- 6 folhas de couve galega • 500 g de batatas • 200 g de chouriço • Azeite • Sal e Pimenta

Preparação

Descascar as batatas e cozê-las numa caçarola grande com água, azeite e o chouriço cortado em rodela durante cerca de 20 a 25 minutos.

Guardar o chouriço à parte.

Reduzir as batatas a puré com o triturador Robot Coupe.

Lavar e cortar a couve em tiras finas com o cortador de legumes, utilizando o disco de fatiados de 1 mm.

Acrescentar a couve cortada e continuar a cozer durante 20 minutos.

Não cobrir a caçarola de modo a manter a cor verde da couve.

Equipamentos utilizados nesta receita :



Cortador de legumes
CL50 Ultra



Triturador
CMP 350 V.V.



Triturador
MP 550 Ultra