



Sopa

Caldo Verde com Chouriço Yammi



Ingredientes

1. 280g cebola
2. 500g batata
3. 3 dentes de alho
4. 750g de água
5. 65g azeite
6. sal a gosto
7. 0.5 chouriço de carne
8. 100g couve para caldo-verde(já cortada finamente)

Tempo: Aproximadamente 30 a 35 minutos

Dificuldade: Fácil

Modo de Preparação

1. Coloque a cebola no copo
2. Adicione batata cortada aos pedaços
3. Adicione os 3 dentes de alho
4. Adicione a água
5. Adicione metade do azeite
6. Adicione o sal a gosto
7. Adicione ½ de chouriço
8. Coloque a couve, cortada finamente, na bandeja de vapor
9. Retire o chouriço do copo e reserve
10. Adicione a couve previamente reservada
11. Adicione o restante do azeite



Link do vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=cl-vwwOKOis>