



Entradas

Sopas

## Caldo Verde

🕒 25 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

600 g de batatas  
400 g de couves cortada para caldo verde  
1 cebola  
azeite q.b.  
sal q.b.  
3 fatias de presunto  
1 dente de alho

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	135,2 kcal	7%*
<b>Proteínas</b>	5,4 g	11%*
<b>Lípidos</b>	2,6 g	4%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	22,1 g	9%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Aquecer o forno a 180°C.
- 2 Forrar um tabuleiro com papel vegetal e colocar por cima as fatias de presunto e levar ao forno até que estejam durinhas. Retirar, deixar arrefecer e picar com uma faca.
- 3 Colocar, numa panela, as batatas descascadas, juntamente com a cebola e o alho e cobrir com água, depois temperar com sal e uma colher de sopa de azeite.
- 4 Deixar cozer e passar pela varinha mágica até ficar um creme bem fino.
- 5 Juntar a couve, bem lavada, e deixar cozer cerca de 10 minutos.
- 6 Retirar e deitar um fio generoso de azeite.

7 Deitar o caldo verde em taças e polvilhar com o presunto picado.