Caldo Verde

Ingredientes:

- 1 cebola picada

- 2 dentes de alho picados

- 3 colheres de sopa de azeite

- 4 batatas médias, descascadas e cortadas em cubos

- 1 litro de água

- 1 chouriço cortado em rodelas finas

- 250g de couve galega cortada finamente

- Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo:

1. Em uma panela, refogue a cebola e o alho no azeite até ficarem dourados.

2. Adicione as batatas e a água, deixando cozinhar até as batatas ficarem macias.

3. Bata a sopa com um mixer ou liquidificador até obter um creme homogêneo.

4. Volte a sopa para o fogo e acrescente as rodelas de chouriço e a couve.

5. Cozinhe por mais 5 minutos, até a couve ficar macia.

6. Tempere com sal e pimenta e sirva quente.

Dica: Acompanhe com fatias de pão caseiro!