



## Caldo verde

### Ingredientes

1 linguiça portuguesa defumada  
Cubos de bacon  
3 batatas  
Sal  
1 colher de sopa de azeite  
300 gr couve cortada bem fininha (ou 1/2 maço)  
1 dente de alho amassado.

### Preparo:

Em panela de pressão refogar ligeiramente a linguiça em rodela e os cubos de bacon no azeite. Juntar 1,5 l de água fervente, as batatas cortadas em 4, tampar e cozinhar por 8 minutos. Liberar a pressão, transferir as batatas para um prato e amassar ligeiramente com um garfo. Retornar para a panela, juntar a couve, acertar o sal e cozinhar com a panela destampada por mais 5 minutos.

Serve 4 porções

- O caldo verde não é uma sopa creme – não bater no liquidificador.