



## Prático caldo verde



**Rendimento**

12 porções



**Tempo de preparo**

00:30

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 g
Cebola (picada)	1 unidade	100 g
Linguiça (fatiada)	2 gomos	200 g
Couve (fatiada)	1 maço	150 g
Purê de batatas AJINOMOTO®	2 xícaras (chá)	200 g
Água	10 xícaras (chá)	2 l

## Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque AZEITE TERRANO™ e leve ao o fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue até dourar.
2. Acrescente a linguiça e refogue por 5 minutos ou até dourar. Adicione a couve e deixe por mais 2 minutos ou até mudar de cor.
3. Despeje a água e deixe cozinhar até levantar ferver, misture o PURÊ DE BATATAS AJINOMOTO® e espere levantar ferver novamente. Sirva em seguida.