

CALDO VERDE DE AIPIM

INGREDIENTES

1 kg de aipim
1 1/2 litro de água
1 1/2 linguiça calabresa cortada em fatias finas
3 colheres (sopa) de azeite
100 g de bacon cortado em cubos pequenos
1 cebola pequena cortada em cubos pequenos
3 dentes de alho triturados ou amassados
1/2 tomate sem semente cortado em cubos pequenos
1 maço de couve mineira cortadas em fatias finas
cheiro-verde a gosto picadinho
sal a gosto
chimichurri a gosto
páprica picante a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o aipim em 1 1/2 litro de água até ficar macio; corte ao meio e retire a fibra
Bata no liquidificador com a água do cozimento e reserve
Refogue em uma panela grande o bacon e a linguiça no azeite
Quando estiver bem refogado, acrescente a cebola e o alho mexendo sem parar até o alho ficar frito
Junte o tomate e a páprica ao refogado
Acrescente o aipim batido, mexendo sem parar
Coloque o sal e o chimichurri
Junte a couve e mexa muito bem por uns 3 minutos
Por último, coloque o cheiro

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11522-caldo-verde-de-aipim.html>