

CALDO VERDE COM INHAME

INGREDIENTES

2 dentes de alho
1 cebola pequena picada
2 colheres de óleo
150 g de bacon picado em cubos
1 calabresa pequena cortada em cubos
8 folhas de couve cortadas bem finas
1 maço de cheiro-verde (cebolinha verde e coentro)
1 caldo de bacon
300 g de inhame
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
cominho a gosto
pimenta calabresa a gosto
2 pimentas de cheiro cortadas bem fininha
1 litro de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque os inhames, e meio litro de água, juntamente com o caldo de bacon e deixe cozinhar na pressão por 20 minutos

Em outra panela, coloque o óleo, alho, cebola e deixe fritar até a cebola ficar macia

Acrescente o bacon e a calabresa picadas e refogue até ficar dourada

Após o cozimento do inhame na panela de pressão, bata no liquidificador

Após a calabresa e o bacon dourarem, acrescente a pimenta de cheiro e deixe refogar

Jogue o caldo do inhame e acrescente a pimenta

Acrescente água e deixe cozinhar por 10 minutos

Após, acrescente a couve e deixe cozinhar por mais 5 minutos

Desligue o fogo e acrescente o cheiro

Sirva quente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12696-caldo-verde-com-inhame.html>