CALDO VERDE PERFEITO DA VÂNIA, ANOTE A RECEITA!

INGREDIENTES

1/2 kg de calabresa defumada
1 kg de batata lavada
2 caldos de bacon
1 cebola cortadinha
4 dentes de alho amassados
200 g de bacon
Óleo para refogar
1 maço de couve cortado bem fino
Pimenta do reino e sal a gosto
Coentro picadinho para temperar a gosto
Cominho a gosto

MODO DE PREPARO

Comece lavando bem as batatas e descascando

Em uma panela com água, cozinhe as batatas

Aproveite e corte em cubinhos o bacon e a calabresa em rodelinhas e reserve

Em uma panela frite o bacon. Após frito, adicione a calabresa e frite também

Reserve a calabresa e o bacon

No liquidificador adicione as batatas cozidas com a água e bata bem

O caldo da batata precisa estar grosso, por isso coloque a água no liquidificador aos poucos e veja a consistência que você deseja do caldo

Em uma panela grande refogue o alho e a cebola com um pouquinho de óleo

Adicione os caldos de bacon e todos os temperos. Cuidado com o sal!

Mexa bem

Transfira agora o bacon e a calabresa e também o caldo de batata para essa panela

Mexa bem para não grudar no fundo

Quando ferver, adicione a couve e apague o fogo

Prontinho!

Bom apetite

Informações adicionais:

Sirva com torradas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/13021-caldo-verde-perfeito-da-vania-anote-a-receita.html>