# 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 torradinhas

©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