

CALDO DE BATATA BAROA DA LINA

INGREDIENTES

1 fio de azeite
1 cebola média
4 dentes de alho
1 kg de batata baroa
200g de frango desfiado
200 g de bacon
1 gomo de linguiça paio
2 colheres de requeijão
1/2 caixa de creme de leite
queijo mussarela ralado agostoso
torradas a gosto
sal e cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata baroa com sal e caldo de galinha até que fique bem macia, assim que amornar bata no liquidificador com a água do cozimento

Acrescente o creme batido a panela e deixe ferver 5 minutos, mexendo sempre pra não grudar no fundo

Ao servir, salpique mussarela por cima

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4534-caldo-de-batata-baroa-da-lina.html>