

CALDO VERDE

INGREDIENTES

1 kg de batata inglesa
1,3 litros de água
sal a gosto
3 folhas de couve (sem o talo)
150 g de bacon
1 gomo de linguiça Calabresa
1/2 gomo de linguiça Paio
1 dente de alho (grande)
1 cebola média

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas com a quantidade de água indicada e não escorra

Bata no liquidificador as batatas com a própria água do cozimento, acrescente a água aos poucos, até atingir a consistência adequada (ponto de caldo grosso), se necessário, acrescente mais água

Em uma panela antiaderente, frite um pouco o bacon em cubos, até ele começar a liberar a gordura

Acrescente a linguiça picada e frite um pouco mais

Coloque o alho picado, misture e coloque a cebola picada, refogue até dourar

Quando o alho estiver dourado e a cebola amarelada, acrescente a mistura do liquidificador

Espere o caldo ferver, mexendo de vez em quando, para não grudar

Quando ferver, coloque a couve cortada fina, misture e deixe cozinhar em fogo baixo por 3 minutos

Após 3 minutos, pague o fogo e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/578-caldo-verde.html>