

CALDO DE BAROA PICANTE

INGREDIENTES

1 kg de batata baroa
500 g de carne moída
1 linguiça calabresa
1 cebola média
1 colher (sopa) rasa de pimenta caiena
1 colher (sopa) rasa de sal
água para o cozimento
óleo para refogar
1 caixinha de creme de leite (opcional)

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, corte

Cubra com água e adicione o sal

Em fogo médio, espera levantar fervura e deixe cozinhar por mais 10 a 15 minutos (as batatas devem estar al dente)

Com uma concha, transfira as batatas cozidas para o liquidificador, evitando que toda a água utilizada no cozimento seja utilizada

Bata as batatas e controle a quantidade de água utilizada até que o caldo fique com a densidade desejada (quanto mais água, mais ralo; menos água, mais cremoso)

Reserve o caldo pronto, sem descartar o que sobrou da água

Em outra panela, aqueça o óleo e refogue a cebola picada

Adicione a carne moída, misture para soltar e coloque a pimenta caiena, mexendo bem

Quando a carne perder a cor vermelha, adicione a linguiça calabresa cortada em cubos pequenos e deixe fritar

Caso considere que a mistura ficou muito seca, adicione uma ou duas conchas da água do cozimento das batatas

Após o processo de fritura da carne/linguiça, adicione o caldo e misture bem (não é necessário adicionar sal nesta etapa, pois a pimenta e a linguiça calabresa irão dar o sabor ao seu caldo)

Deixe ferver e sirva em seguida

Caso tenha errado a mão na pimenta ou caso o caldo tenha ficado muito ralo, ao final do processo adicione creme de leite aos poucos, mexendo bem até corrigir e ficar no ponto desejado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9077-caldo-de-baroa-picante.html>