CALDO VERDE PERFEITO E PRÁTICO

INGREDIENTES

1 kg de batatas inglesa cortadas

2 linguiças calabresa cortadas em rodelas

150 g de bacon em cubinhos

1 cebola cortada em cubinhos (brenoise)

1 caldo de carne, bacon ou costela

1 maço de couve manteiga/mineira cortada em fatias finas

pimenta calabresa ou molho de pimenta a gosto

azeite

MODO DE PREPARO

Lave as batatas, corte e coloque na panela de pressão com água até cobrir

Após isso, bata no liquidificador e reserve

Em outra panela (grande, que comporte a receita toda) refoge a cebola no azeite, adicione o bacon picado e frite por 2 minutos

Depeje o caldo batido dentro dessa panela e misture bem, deixe em fogo baixo

Pulse umas 2 ou 3 vezes, volte o caldo para panela e repita mais uma vez com mais 2 conchas de caldo e mais um pouco de couve

Obs

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3683-caldo-verde-perfeito-e-pratico.html