CALDO VERDE COM INHAME

INGREDIENTES

2 dentes de alho

1 cebola pequena picada

2 colheres de óleo

150 g de bacon picado em cubos

1 calabresa pequena cortada em cubos

8 folhas de couve cortadas bem finas

1 maço de cheiro-verde (cebolinha verde e coentro)

1 caldo de bacon

300 g de inhame

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

cominho a gosto

pimenta calabresa a gosto

2 pimentas de cheiro cortadas bem fininha

1 litro de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque os inhames, e meio litro de água, juntamente com o caldo de bacon e deixe cozinhar na pressão por 20 minutos

Em outra panela, coloque o óleo, alho, cebola e deixe fritar até a cebola ficar macia

Acrescente o bacon e a calabresa picadas e refogue até ficar dourada

Após o cozimento do inhame na panela de pressão, bata no liquidificador

Após a calabresa e o bacon dourarem, acrescente a pimenta de cheiro e deixe refogar

Jogue o caldo do inhame e acrescente a pimenta

Acrescente água e deixe cozinhar por 10 minutos

Após, acrescente a couve e deixe cozinhar por mais 5 minutos

Desligue o fogo e acrescente o cheiro

Sirva quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12696-caldo-verde-com-inhame.html