

CALDO BATATA C/ COUVE

INGREDIENTES

500 g de batata

2 dentes de alho

1 cebola

300 g de carne (a gosto)

1 tablete de caldo de galinha ou sal a gosto

1 maço de couve

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas descascadas em 500 ml água

Refogue o alho e a cebola em uma panela com 1 fio de óleo

Adicione a carne picada e frite

Junte batata com a carne em um liquidificador e bata até formar um creme.

Volte tudo para a panela em fogo baixo e adicione a couve cortada

Ai é só servir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13879-caldo-batata-c-couve.html>