

CALDO VERDE COM COUVE BATIDA

INGREDIENTES

10 batatas médias

1 caldo ou 1 envelope de tempero em pó

5 folhas de couve

100 g de bacon picado em cubos

100 g de calabresa picada em cubos

1 cebola pequena

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, cozinhe as batatas com o caldo ou o tempero em pó por 10 minutos após pegar pressão.

Enquanto isso, refogue a couve.

Passado o tempo, no liquidificador, bata as batatas com o mesmo caldo de cozimento.

Com o liquidificador ligado, vá acrescentando a couve refogada e bata até estar tudo bem batido e reserve.

Em uma panela, frite o bacon, a calabresa e a cebola até dourar.

Em seguida, acrescente o caldo batido e espere ferver.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14734-caldo-verde-com-couve-batida.html>