

CALDO VERDE COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

500 g de carne moída

6 batatas grandes

2 xícaras de couve manteiga cortada em tirinhas finas

2 tabletes de caldo de carne

bacon a gosto cortado em cubinhos

pimenta-do-reino e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque na panela de pressão as batatas, os tabletes de caldo, pimenta-do-reino e sal.

Coloque água até cobrir tudo e deixe cozinhar por 15 minutos após pegar pressão.

Após cozido, coloque tudo no liquidificador (junto com a água do cozimento) e bata para misturar tudo, reserve.

Na panela, frite a carne moída com um pouco de azeite, adicione o bacon e frite bem até secar a água da carne.

Despeje o líquido do liquidificador na panela com a carne e misture deixando ferver um pouco.

Aproveite para acertar o sal se necessário.

Coloque a couve manteiga e desligue o fogo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16342-caldo-verde-com-carne-moida.html>