

CALDO VERDE CREMOSO

INGREDIENTES

500 g de batatas
150 g de inhame
1 cebola média picada
3 dentes de alho picados
2 colheres (sopa) de azeite
sal a gosto
pimenta do reino a gosto
água o suficiente para cobrir as batatas
2 linguiças calabresa cortadas em cubinhos
100 g de bacon em cubinhos
5 folhas de couve

MODO DE PREPARO

Corte as batatas e o inhame em pedaços pequenos.

Em uma panela, coloque o azeite, a cebola picadinha e o alho picado e deixe até começar a dourar, acrescente as batatas e o inhame e refogue mais um pouco, tempere a gosto com o sal e a pimenta do reino.

Acrescente água até que cubra as batatas, mais ou menos uns dois dedos acima do refogado.

Deixe cozinhar até que fiquem bem macias, acrescente três folhas de couve picadas grosseiramente ao refogado e deixe cozinhar por mais dois minutos para que fiquem macias.

Em seguida, bata aos poucos no liquidificador o refogado juntamente com o líquido da panela e reserve.

Doure a calabresa e o bacon, deixe ficar bem fritinho, escorra a gordura em papel absorvente.

Volte a mistura do liquidificador pra panela, acrescente a calabresa com o bacon e o restante da couve picada, deixe cozinhar por mais uns cinco minutos mexendo sempre para não grudar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16662-caldo-verde-cremoso.html>