

CALDO VERDE COM COUVE E CALABRESA

INGREDIENTES

1/2 maço de couve-flor
4 folhas de couve manteiga
1 dente de alho
1 cebola
1 pimenta de cheiro
1/2 calabresa
Sal a gosto
1/2 tempero em pó sabor galinha

MODO DE PREPARO

Lave bem a couve-flor, e em seguida, corte-a em pedacinhos.

Leve para cozinhar por 10 minutos, adicione duas pitadas de sal a gosto com pouca água.

Logo em seguida, bata no liquidificador com a mesma água até forma um creme homogêneo, e reserve.

Corte a calabresa em pequenos cubos e frite em uma pequena quantidade de manteiga, e em seguida, acrescente todos os temperos já cortados cubos (cebola, alho e pimenta de cheiro) junto a calabresa, até dourar.

Em seguida, adicione a couve manteiga e refogue até murchar.

Pegue o creme de couve flor e coloque junto ao refogado.

Adicione 1/2 tempero em pó sabor galinha ou o sabor que você desejar.

Em seguida, coloque de 1/2 a 1 copo de água e deixe ferver por até uns 5 minutos.

Sirva com torradas ou como preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/16806-caldo-verde-com-couve-e-calabresa.html>