CALDO VERDE À LA SOPA

INGREDIENTES

azeite/óleo

tempero pronto a gosto

300 g de carne moída

1/2 cebola

1 caldo de carne

5 batatas médias picadas em cubos

2 folhas de couves grandes

água

cebolinha verde picada a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a carne moída com o azeite/óleo e o tempero (a gosto) até o ponto em que estiver mais sequinha.

Reserve a carne em outro recipiente.

Utilize a mesma panela da carne, adicione a cebola e o caldo de carne e deixe dourar.

Adicione as batatas em cubo, 1 couve picada e refogue por uns 2 minutos.

Adicione água até cobrir as batatas e deixe cozinhar até que essas estejam quase desmanchando.

Após cozinhar bem, bata no liquidificador até ficar bem homogêneo.

Volte o caldo para a panela, adicione a carne moída e mais 1 folha de couve picada bem fininha.

Deixe cozinhar por uns 2 minutinhos.

Adicione a cebolinha verde a seu gosto e sirva o caldo bem quentinho.

Bon appétit!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17118-caldo-verde-a-la-sopa.html