

# CALDO VERDE COM VINHO DO PORTO

## INGREDIENTES

5 batatas inglesa rosa médias  
2 cebola grande  
4 dentes de alho  
100 g de bacon  
300 g de linguiça calabresa defuma  
3 colheres (sopa) de manteiga  
2 colheres (sopa) de molho inglês  
2 tabletes de caldo de carne  
1/2 xícara (chá) de vinho do porto  
1 maço de couve manteiga  
2 1/2 litros de água  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela funda e grande coloque a água e acrescente as batatas cortadas em quatro, uma cebola cortada em quatro, dois dentes alho e ponha a cozinhar até que as batatas estejam bem cozidas.

Quando as batatas estiverem bem cozidas acrescente os tabletes de caldo de carne e metade da manteiga e deixe ferver por uns 5 minutos.

Retire do fogo e deixe esfriar um pouco.

Em outra panela coloque o restante da manteiga e o bacon cortado em cubinhos pequenos e deixe fritar.

Quando o bacon estiver frito, acrescente a outra cebola e os 2 alhos bem picados e deixe dourar.

Por último acrescente a linguiça cortada em meia-lua e deixe fritar um pouso. Reserve.

Com um mixe ou o liquidificador, bata as batatas com a água do cozimento e a cebola e o alho que cozinham juntos.

Acrescente o refogado de bacon e linguiça, o molho inglês e a couve fatiada em fatias bem finas. Ao fatiar a couve retire o caule central.

Deixe ferver por alguns minutos.

Experimente o tempero e se necessário acrescente mais sal.

Coloque um pouco de pimenta de seu gosto.

Por último acrescente o vinho do Porto e deixe ferver no máximo 1 minuto mais.

Retire do fogo e sirva em pequenas cumbucas acompanhada de toradas ou pão colonial.

Se o caldo ficar muito grosso acrescente, durante o cozimento, mais água fervente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17245-caldo-verde-com-vinho-do-porto.html>