

CALDO VERDE DE GUERRILHA

INGREDIENTES

1 kg de batata inglesa
1 e 1/2 calabresa defumada
150 g de bacon
100 g de costelinha suína salgada
100 g de lombo suíno salgado
1 maço de couve
7 dentes de alho
azeite

MODO DE PREPARO

Fervente a costelinha e o lombo para dessalgar, reserve.

Coloque as batatas depois de descascadas com 2 dentes de alho inteiros para ferver e um fio de azeite na panela de pressão por 10 minutos.

Corte as carnes e o restante do alho.

Desligue a panela para sair a pressão, junte a costelinha e o lombo e volte a fervura por mais 10 minutos.

Em outra panela frite o bacon, a calabresa e o alho.

Retire novamente a pressão e junte as carnes fritas amassando as batatas conforme engrossa o caldo.

Ajuste o sal.

Junte a couve pouco antes de desligar a panela.

Sirva com torradas de alho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17624-caldo-verde-de-guerrilha.html>