

CALDO VERDE DA TATI

INGREDIENTES

6 batatas médias
1 cebola picada
alho amassado a gosto
salsa e cebolinha a gosto
1 pitada de orégano
1 linguiça calabresa picadas
1 pedaço pequeno de bacon
5 linguiças finas picadas
2 maços de couve cortada em tirinhas
azeite a gosto
2 sachês de tempero em pó pronto (tempero baiano)

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas descascadas com água e um sachê de tempero pronto na panela de pressão.

Quando começar a chiar deixe 10 minutos.

Depois, coloque as batatas no liquidificador com um pouco da água que ficou na panela e bata um pouco só pra dissolver a batata e reserve.

Em uma panela, frite o bacon, coloque o azeite, a cebola, o alho e as linguiças picadas (eu gosto de abrir uma fervura antes, mas não é necessário).

Deixe fritar e depois de douradas, coloque a salsa e cebolinha, o outro sachê de tempero pronto e deixe refogar.

Após, coloque a batata já batida na panela, em fogo baixo tampe um pouco a panela, depois coloque a couve, mexa e caso ache que ficou grossa, coloque mais um pouco da água que restou na panela de pressão.

Abafe por uns 10 minutos, mexendo de vez em quando e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17667-caldo-verde-da-tati.html>