

CALDO VERDE COM CALABRESA DEFUMADA

INGREDIENTES

- 4 batatas médias
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 5 xícaras (chá) de água
- 1 xícara de couve-manteiga
- 1 linguiça calabresa defumada cortada em rodela

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, coloque a batata, o caldo de galinha, óleo, água e sal.

Cozinhe cerca de 10 minutos (comece a contar o tempo depois que a panela começar a chiar).

Desligue o fogo, tire a pressão, e bata no liquidificador a batata junto com a água de cozimento.

Na mesma panela onde foi cozida, volte o caldo, acrescente a calabresa em rodela e deixe ferver.

Desligue o fogo e acrescente a couve.

Sirva com torradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18039-caldo-verde-com-calabresa-defumada.html>