

CALDO VERDE DELICIOSO

INGREDIENTES

- 1 kg de batatas descascadas e lavadas
- 1 cebola média picada
- 100 g de bacon picado (use um bacon com mais carne e menos gordura)
- 1 linguiça portuguesa cortada em rodela finas
- 1 maço de couve picado
- 1/2 copo de um bom azeite
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

- Numa panela de pressão coloque a água, as batatas, a cebola, o bacon e o sal.
- Leve ao fogo e quando "pegar pressão", deixe cozinhar por 15 minutos e apague.
- Quando já puder abrir a panela de pressão, amasse as batatas na própria água do cozimento.
- Ajuste o sal e a quantidade de água, se necessário.
- Acrescente a linguiça, a couve e o azeite.
- Deixe ferver por 10 minutos, em fogo bem baixo, com a panela semi tampada.
- Mexa de vez em quando, para não grudar no fundo.
- Apague o fogo, tampe a panela e deixe descansar pelo menos uns 15 minutos antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20928-caldo-verde-delicioso.html>