

CALDO DE CEBOLA COM COUVE

INGREDIENTES

- 2 colheres de manteiga
- 3 cebolas médias
- 2 dentes de alho
- 1 colher de azeite
- 1 caldo de carne
- 1 litro de água
- 5 colheres rasas de farinha
- 1 gomo de calabresa
- 5 folhas de couve

MODO DE PREPARO

Corte a cebola em cubos e doure na manteiga.

Em outra panela, use o azeite para fritar o alho e acrescente o caldo de carne para dissolver.

Após, adicione a água.

Quando a água começar a ferver, coloque no liquidificador, junte a cebola refogada, a farinha e bata tudo.

Coloque a calabresa na panela que foi usada para dourar a cebola, refogue a calabresa e acrescente o creme.

Não pare de mexer o creme até engrossar.

Antes de desligar, acrescente a couve bem picadinha, e sirva-se.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21487-caldo-de-cebola-com-couve-2.html>