CALDO VERDE DO CHEF LUCENA

INGREDIENTES

7 batatas

água

1 caldo de galinha

alho

cebola

5 folhas de couve

sal

pimenta-do-reino

2 linguiças calabresa

1 carne seca

MODO DE PREPARO

Descasque todas as batatas e cubra com água junto com o caldo de galinha e deixe na pressão por 10 minutos.

Retire e bata tudo no liquidificador, em outra panela passe por 3 águas ferventes a carne seca.

Em uma panela frite o alho, cebola, calabresa e acrescente a carne seca.

Depois de deixar tudo no ponto, coloque o caldo do liquidificador todo na panela e deixe ferver por mais uns 5 minutos com pimenta-do-reino a gosto.

Acrescente a couve picadinha e deixe no bafo por 3 minutos e sirva-se.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21995-caldo-verde-do-chef-lucena.html