

CALDO VERDE SENSACIONAL

INGREDIENTES

10 batatas médias

1 pacote de couve manteiga picada ou 1/2 maço

4 lingüiças calabresas

2 dentes de alho picados

sal a gosto

azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, corte-as ao meio e coloque para cozinhar na panela de pressão por aproximadamente 30 minutos.

Refogue a couve já cortada por 3 minutos com o alho e um pouco de azeite.

Corte as linguiças calabresas em fatias e depois ao meio (formato meia lua) e frite em um pouco de azeite.

Depois que a batata já estiver cozida, faça um purê (amasse bem),

Coloque um pouco de água nesse purê, até que fique um caldo grosso, junte a couve e a lingüiça, misture bem;

Adicione o sal à gosto, e mais azeite;

Deixe ferver por uns 20min, mas vá observando e mexendo para não queimar, adicione mais água se preferir um caldo mais fino!

Fica muito bom!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22215-caldo-verde-sensacional.html>