

CALDO VERDE DE BATATA BAROA

INGREDIENTES

500 g de batata baroa

1 calabresa

1 maço de couve

1/2 cebola

1 dente de alho

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas até ficarem macias.

Em uma panela, leve ao fogo e refogue a calabresa, a cebola e o alho.

Adicione a couve cortada fininha e misture bem.

Triture ou amasse as batatas, junte com o refogado e vá adicionando aos pouco a água onde as batatas foram cozidas até dar o ponto de caldo.

Sirva quente com azeite, torradas e croûtons.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22261-caldo-verde-de-batata-baroa.html>