

CALDINHO FÁCIL DE BATATA, CENOURA E CALABRESA

INGREDIENTES

3 batatas inglesas

4 cenouras

2 cubinhos de caldo de carne

1 cebola picadinha ou ralada

tempero (alho e sal) a gosto

1/2 linguiça calabresa ralada no ralo grosso

cheiro-verde picadinho a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque e corte em pedaços as cenouras e a batata e coloque na panela de pressão.

Acrescente água até cobrir os legumes, adicione o alho e os 2 cubinhos de carne na água.

Tampe a panela e deixe pegar pressão.

Conte 5 minutos na pressão e desligue o fogo.

Bata a cenoura e batata juntamente com a água do cozimento no liquidificador, até que vire um caldo.

Numa panela, coloque a linguiça calabresa ralada e a cebola picadinha para fritar até que fiquem douradas.

Coloque o caldo do liquidificador na panela com a cebola e a linguiça, adicione o cheiro-verde picadinho e mexa bem, para incorporar tudo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22436-caldinho-facil-de-batata-cenoura-e-calabresa.html>