

CALDO DE BATATA COM QUEIJOS

INGREDIENTES

6 batatas médias

1 cebola média (ou a gosto)

5 dentes de alho triturados

cheiro-verde a gosto

sal a gosto

3 colheres (sopa) de azeite e/ou manteiga

4 sachês de sazon (laranja p/ massas e batata)

200 g de parmesão ralado

200 g mussarela (em cubos)

1 litro de água ou leite

1 pote requeijão (200 g)

opcionais: bacon e linguiça calabresa em cubos, provolone em cubos

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas sem casca na pressão até que fiquem bem macias.

Após cozidas as batatas, amasse com um garfo e bata aos poucos no liquidificador, adicionando a água e/ou leite até que vire um creme, reserve.

Pique a cebola em cubos e coloque para dourar (refogue) juntamente com o cheiro-verde, o alho e 1 sachê de sazon.

Se desejar, refogue também o bacon e a linguiça calabresa em cubos (a gosto) junto com os demais ingredientes acima, em uma panela grande/alta.

Quando estiver tudo dourado, acrescente o creme feito com as batatas e mexa para misturar.

Vá acrescentando a água ou o leite até obter a consistência de um caldo cremoso, ao seu gosto.

Adicione o requeijão e mexa.

Nesse ponto, acrescente os demais sachês de sazon e acerte o sal, se necessário, acrescentando quanto for preciso.

Vá mexendo até chegar ao ponto desejado (caldo cremoso).

Sirva bem quente, adicionando os queijos mussarela, parmesão, provolone e etc, a seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22823-caldo-de-batata-com-queijos.html>