

CALDO VERDE DA JÔ

INGREDIENTES

2 calabresa
2 maço de couve
1,5 kg de batata inglesa
2 tabletes de caldo knorr de carne
1 colher de óleo
1 março de coentro
1 pedaço de bacon
1 cebola
3 dente de alho
sal a gosto
3 folhas de louro

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, cozinhe a batata com a calabresa sem a pele em 2 litros de água, por 20 minutos.

Enquanto cozinha a batata, vá cortando a couve, a cebola, o coentro e o alho tudo muito bem limpo.

Corte também o bacon.

Após a batata cozida, retire o louro e jogue fora.

Retire a calabresa e rale no ralador bem fininha para dá um gostinho delicioso.

Retire a água da panela e reserve.

Em seguida, esprema ou bata no liquidificador a batata (pode bater a batata e a calabresa juntas, se quiser).

Coloque numa panela o óleo junto com a cebola, alho e o bacon bem picadinhos.

Misture a batata e a calabresa e mexa bem.

Junte a água em que cozinhou a batata e coloque o coentro e a couve.

Acrescente o caldo knorr e o sal a gosto e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24517-caldo-verde-da-jo.html>