

CALDO DE BATATA COM LEGUMES

INGREDIENTES

5 batatas inglesas
1 cebola grande
3 dentes de alho
1 pitada de açafrão
1 cenoura
1 milho
1 pitada de pimenta-do-reino
azeite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e coloque para cozinhar com metade da cebola picada em rodelas e sal a gosto.

Reserve a outra metade da cebola.

Enquanto a batata cozinha, prepare os legumes, rale a cenoura e pique o milho, reserve.

Quando as batatas estiverem cozidas, coloque no liquidificador juntamente com as rodelas de cebola cozidas.

Deixe no liquidificador até que esteja totalmente batida.

Em uma panela, adicione o azeite e coloque os 3 alhos amassados, a outra metade da cebola ralada e a pitada de açafrão, aguarde fritar um pouco, mas não deixe queimar.

É importante que se faça isso com o açafrão para não amargar.

Coloque o milho na panela e cubra com água, adicione a cenoura, espere até o ponto do cozimento, uns 3 minutinhos, e despeje a batata batida.

Misture bem, você perceberá que nesse início o caldo estará muito denso, adicione água até ficar no ponto que te agrada.

Tempere com a pimenta-do-reino, e sal a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25368-caldo-de-batata-com-legumes.html>