

CALDO VERDE – RECEITA ORIGINAL DE PORTUGAL

INGREDIENTES

1 kg de batatas
1 litro de água
180 g de couve picada bem fininha
sal a gosto
azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque e cozinhe as batatas, até elas começarem a desmanchar.

Bata as batatas no liquidificador com a água usada na fervura.

Use apenas a quantidade de água necessária para formar um caldo.

Coloque o caldo de volta na panela, acrescente o sal e a couve bem picada.

Deixe fervendo em fogo baixo, mexendo esporadicamente, até a couve liberar sua cor e deixar todo o caldo verde.

Neste ponto, a couve estará quase desmanchando.

Pronto!

Agora é só servir e adicionar azeite a gosto no prato.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27795-caldo-verde-receita-original-de-portugal.html>