

CALDO VERDE DELICOSO

INGREDIENTES

10 a 8 batatas descascadas

1/2 kg de linguicinha calabresa picadinhos bem pequenos

200 g de peito de peru defumado picadinho

1/2 kg de bacon picados

2 caldo Knorr de galinha

1 pacote de couve já picadas

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas descascadas na panela de pressão e cubra com água.

Acrescente os caldos de galinha e deixe cozinhar por, mais ou menos, uns 5 minutos na pressão.

Após estarem cozidas, vá colocando as batatas no liquidificador mas não ponha todas, pois fica muito pesado pra bater.

Depois, acrescente um pouco do caldo que vai ficar na panela do cozimento das batatas.

Bata tudo e vai acrescentando o caldo da panela, conforme quiser a consistência mais grosso ou mais ralo.

Pegue um pouco da couve picada, coloque no liquidificador e bata junto com o caldo.

Depois reserve.

Pegue o bacon, ponha numa panela grande e vá fritando aos poucos, não precisa por óleo ele vai soltar.

Assim que o bacon estiver frito, retire ele da panela e reserve.

No próprio óleo que soltou o bacon, frite a linguiça e o peito de peru.

Quando frito, retire e reserve.

Pegue o óleo que ficou na panela e despreze, deixando apenas um pouquinho o necessário para refogar a couve.

Refogue a couve bem rápido, sem precisar deixá-la amolecer tanto.

Por cima o caldo reservado de batatas, acrescente a couve e o restante dos ingredientes reservados.

Mexa bem para misturar todos os ingredientes.

Prove para verificar o sabor, se necessário, coloque uma pitada de sal.

Deixe ferver um pouco e pronto é só servir, fica uma delicia.

Obs: acompanha com torradas.

O peito de peru é daquele que já vem nas bandejinhas a varejo, é opcional.

O pacote de couve é aqueles que vendem no mercado ou podem comprar o maço de couve e picar em casa bem fininho.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28022-caldo-verde-delicoso.html>