

CALDO VERDE DE RÚCULA E AGRIÃO

INGREDIENTES

1 maço de rúcula
1 maço de agrião
2 caldo knorr galinha
2 sazón de alecrim
6 batatas médias
4 tomates maduros
2 dentes de alho
1/2 cebola
alho-poró
pimenta-do-reino
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Ferver as folhas de agrião rúcula com o caldo knorr e reservar.

Cozinhar as batatas.

Bater as folhas com a água que ferveu junto com as batatas e os tomates.

Dourar o alho, cebola e alho-poró, cortados pequenos, no azeite.

Adicionar a mistura batida e colocar ao final o sazón, a pimenta-do-reino e se necessário, o sal a gosto.

Levar ao fogo para apurar e está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28068-caldo-verde-de-rucula-e-agriao.html>