CALDO DE BATATA BAROA

INGREDIENTES

500 g de batata baroa

200 g de bacon

300 g de linguiça

200 g de creme de leite

cheiro verde

sal e pimenta a gosto

alho e cebola e gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata.

Tempere com sal na hora do cozimento.

Espere esfriar um pouco e bata a batata no liquidificador com a água do cozimento até chegar no ponto de caldo.

Doure o bacon e a linguiça com alho e cebola na panela que vai fazer o caldo, cuidado ao colocar óleo, porque o bacon solta gordura.

Acrescente a batata e o creme de leite.

Aguarde a fervura e tempere com o cheiro verde picado e a pimenta.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30603-caldo-de-batata-baroa.html