

CALDO VERDE PRÁTICO

INGREDIENTES

2 linguiças calabresa cortada em rodelas finas
1/2 cebola bem picadinha
2 envelopes de tempero pronto para legumes (sazón)
1 maço de couve manteiga cortada fininha
azeite a gosto
de 4 a 6 batatas médias
2 colheres rasas de amido de milho (maizena)
água (aproximadamente 2 litros)

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola no azeite, coloque a linguiça cortada logo e após a água (até mais ou menos pela metade da panela), mexa e acrescente as batatas descascadas e cortadas em pedaços grandes.

Coloque 1 envelope do tempero.

Deixe cozinhar as batatas quando estiverem cozidas.

Retire e amasse todas e coloque de volta no caldo. Coloque o outro envelope do tempero, acerte o sal e a maisena dissolvida (a maisena é opcional , serve para o caldo ficar mais cremoso).

Coloque a couve, deixe por mais 5 minutos.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31910-caldo-verde-pratico.html>