

CALDO VERDE PORTUGUÊS

INGREDIENTES

3 batatas grandes

1 tablete de caldo de carne

1/2 cebola picada

3 dentes de alho picados

1 linguiça tipo calabresa cortada em rodelas

Pimenta-do-reino em pó

Couve-flor cortada em tirinhas bem finas

Azeite

Queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas descascadas em água fervente com o caldo de carne dissolvido.

Reserve a água do cozimento e bata as batatas no liquidificador, acrescente a água aos poucos até ficar um creme. Reserve.

Se preferir junte o caule da couve no liquidificador e bata.

Em uma panela frite a cebola e o alho até dourar.

Junte a linguiça e a pimenta e frite um pouco.

Junte a couve, mexa rapidamente e acrescente o creme de batata.

Cozinhe em fogo brando por mais 10 minutos. Pronto.

Sirva com fatias de pão, um fio de azeite e o parmesão por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32432-caldo-verde-portugues.html>