

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>