

CALDO VERDE DE INVERNO

INGREDIENTES

1 gomo de calabresa
4 xícaras de couve
4 batatas média
1 litro de água
azeite
3 dentes de alho
1 cebola pequena
sal e pimenta a gosto
Pãozinho ou torrada

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque o azeite e doure o alho e depois a cebola.
Coloque a batata em cubos pequenos em seguida a calabresa cortada em rodela.
Coloque o sal, pimenta e a água (deixe na pressão por 15 minutos).
Depois retire apenas as batatas e boa parte da água e bata no liquidificador.
Coloque o creme de volta na panela junto com a calabresa.
Volte ao fogo e coloque a couve fatiada bem fininha e deixe ferver um pouco.
Acompanhe com pãozinho ou torrada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32457-caldo-verde-de-inverno.html>