

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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