

CALDO VERDE DO DI!

INGREDIENTES

5 batatas grandes
1 tablete de caldo de galinha
1 colher (sopa) de óleo
600 ml de água
2 molhes de couve picadas(tire os talos mas não jogue fora)
3 linguiças calabresas cortadas em rodelas
500 g de bacon cortado em cubinhos
pimenta-do-reino a gosto
20 gramas de cebola em pó ou sopa de creme de sebola
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque a água, as batatas (cortadas em rodelas), o caldo de galinha, o óleo para cozinhar conte 15 minutos apos a panela chiar (ou até que as batatas desmanchem).

Em seguida em outra panela coloque a calabresa e o bacon para fritar depois de frito junte com a sopa de batatas (tire os talos da couve mas não jogue fora bata no liquidificador e misture na sopa), coloque o pacote de sopa de creme de cebola a pimenta e mexa até engrossar, depois jogue a couve picada e deixe mais 5 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32755-caldo-verde-do-di.html>