CALDO VERDE DA RO (ADAPTADO)

INGREDIENTES

6 batatas médias

2 cebolas médias

3 dentes de alho

1 e 1/2 litros de água

2 tabletes de caldo de legumes

3 linguiças tipo calabresa

5 fatias de bacon picadas

1 prato de sopa de couve manteiga em tiras finas

1 colher de sopa de óleo

azeite a gosto

orégano a gosto

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte em cubos de aproximadamente 3 centímetros, reserve.

Ferva as linguiças inteiras por 5 minutos, corte em rodelas e reserve.

Em uma panela de pressão alta, frite as cebolas com o óleo, bacon e o alho picado, junte a água, os dois tabletes de caldo de legumes, orégano, as batatas e a linguiça cortada em rodelas.

Após abrir pressão, aguarde 15 minutos (ou até as batatas amolecerem), abra a panela e junte a couve em tiras e o azeite.

Sem tampar a panela aguarde mais alguns minutos até a couve murchar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33187-caldo-verde-da-ro-adaptado.html