

CALDO VERDE DA SANDRA

INGREDIENTES

6 batatas grandes

2 dentes de alho

1 cebola grande

400 g de bacon em cubinhos

4 gomos de linguiça fina (cortada em rodelas)

2 gomos de linguiça grossa (cortada em rodelas)

2 pacotes de couve manteiga ou 1 pé de couve

sal a gosto

água o suficiente para cozinar as batatas

MODO DE PREPARO

Descascar as batatas, a cebola e o alho, coloque para cozinar tudo junto na panela de pressão, até as batatas estiverem bem cozidas. Corte as linguiças, o bacon e a couve, reserve. Assim cozidas as batatas, cebola e o alho, bater no liquidificador até obter um caldo homogêneo. Deixe ferver em fogo bem baixo. Fritar o bacon e as linguiças, assim pronto colocar no caldo para ferver, normalmente deixo por 10 minutos, até que todo o sal dos embutidos saia no caldo (após isso vejo se há necessidade de mais sal). Colocar a couve e deixe cozinar por mais 10 minutos, pronto para ser servido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33284-caldo-verde-da-sandra.html>