

# 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 cozinhar as batatas

## MODO DE PREPARO

Descascar as batatas, a cebola e o alho, coloque para cozinhar 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 cozinhar 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>