

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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