

CALDINHO DELÍCIA

INGREDIENTES

- 2 batatas doce (pequena) ou 1 grande
- 4 batatas baroa grandes (conhecida também como mandioquinha)
- 1 fatia média de abóbora
- 1 cenoura grande ou 2 pequenas
- 2 tomates picados
- 1 cebola pequena
- 1 pedaço pequeno de pimentão (só aquela pontinha já basta pois é muito forte, caso goste muito, coloque mais um pouquinho)
- 2 dentes de alho amassado com uma colherzinha de chá de sal rasa
- 1 colher de sobremesa de corante (colorau)
- 4 colheres de azeite
- 1 caldo knor de frando
- 1 sachê de tempero sazón
- uma xícara de cebolinha verde com coentro picados

MODO DE PREPARO

Cozinhe somente na água as batatas doce e baroa, abóbora e a cenoura, bem cozidas.

Bata no liquidificador com um pouquinho da própria água do cozimento, deixe um caldo grosso (cuidado com a quantidade de água que vai bater os legumes pra não ficar ralo), reserve.

Em uma panela frite o azeite com a cebola e o alho já amassado até a cebola ficar meio transparente.

Acrescente o corante, mexa um pouco e depois acrescente o pimentão, o tomate picado, o caldo de frango e o sazón.

Misture bem e deixe cozinhar, mexendo sempre pra não grudar no fundo.

Pode acrescentar meia xícara de água ou mais um pouquinho, caso ache necessário para cozinhar bem o tomate, depois que formar um molho em que o tomate já dissolveu bastante acrescente o caldo dos legumes batidos e deixe ferver para incorporar.

Acerte no sal e adicione o tempero verde.

Pronto. Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33580-caldinho-delicia.html>