

# 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 frango

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 encorporar.

Acerte no sal e adicione o tempero verde.

Pronto. Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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