

CALDO VERDE ESPECIAL

INGREDIENTES

6 batatas médias
1 tablete de caldo de galinha (de preferencia knorr de baixo sódio)
1 dente de alho picado
1 linguiça calabresa cortadas em rodelas
1 xícara de (chá) bacon cortados em cubos
500 g de costelinha de boi salgada
4 folhas de couve cortada em tiras
1/2 cebola
3 colheres de azeite
cheiro verde
coentro
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte em quatro.

Doure o alho com 1 colher de azeite e refogue-as.

Coloque o caldo de galinha, depois acrescente 800 ml de água.

Corte as costelinhas uma a uma e coloque para dessalgar em uma panela com água, por 15 minutos trocando a água.

Se quiser, ferva um pouco a linguiça por 4 minutos, depois corte em rodelas e reserve.

Corte o bacon e cozinhe. Pique o coentro e o cheiro verde.

Em um liquidificador bata devagar as batatas junto com a água do cozimento.

Coloque o coentro e uma parte do cheiro verde, a cebola e 4 rodelas de linguiça (vai dar um sabor especial coloque se quiser) e bata, se precisar de mais água coloque.

Frite a costelinha, a linguiça, e o bacon junto com 1 colher de azeite.

Coloque a couve e refogue por 2 minutos com o azeite.

Despeje a mistura do liquidificador em uma panela, coloque os demais ingredientes menos a couve e leve ao forno até ferver.

Mexa para não grudar, desligue e coloque a couve, misture sal a gosto e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34442-caldo-verde-especial.html>