

CALDO VERDE LIGHT PICANTE

INGREDIENTES

1 couve-flor média
5 folhas de couve manteiga
300 g de músculo limpo
5 dentes de alho
2 colheres de sopa de farinha de trigo integral
1 caldo de legumes
1 caldo de carne ou costela
3 colheres de sopa de azeite
3 litros de água em média
sal a gosto para temperar a carne
pimenta calabresa moída a vontade
pimenta preta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o alho e o sal e deixe descansar por 1 hora.

Em uma panela de pressão refogue a carne com azeite.

Ponha o caldo de carne (costela) na carne já dourada.

Coloque 1 litro de água na carne e ponha na pressão por 20 minutos.

Enquanto isso, ponha a couve-flor, o restante da água e o caldo de legumes para cozinhar em fogo alto por 10 minutos após levantar fervura.

Bata no liquidificador ou mixer a couve-flor até virar um líquido liso.

Dissolva a farinha de trigo integral em um pouco do caldo quente (da carne ou da couve-flor).

Junte a carne com seu caldo e o creme de couve-flor em uma mesma panela e retorne ao fogo.

Moa a pimenta calabresa e a pimenta preta.

Ponha a farinha dissolvida e mexa bem.

Após iniciar a fervura, deixe reduzir com a panela sem tampa por 15 minutos em fogo alto.

Ponha a couve manteiga fatiada e ferva mais 5 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38049-caldo-verde-light-picante.html>