

CALDO DE BATATA

INGREDIENTES

5 batatas grandes
3 folhas de couve
1 calabresa
1 folha de louro
1/4 de cebola
1/2 pimenta-de-cheiro
1 alho
sal a gosto
óleo

MODO DE PREPARO

Descasque, corte as batatas em cubos e cozinhe com a folha de louro por 20 minutos no micro-ondas.

Depois de cozido, retire o louro e bata as batatas no liquidificador com a cebola, pimenta-de-cheiro e alho.

Numa panela, frite a calabresa cortada em cubos.

Refogue a couve cortada em tiras e coloque a batata batida. Cozinhe mais um pouco e acrescente sal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39351-caldo-de-batata.html>