

CALDO VERDE COM FARINHA DE MILHO

INGREDIENTES

6 folhas de couve manteiga fatiadas
20 cubinhos de bacon
4 dentes de alho
2 colheres de sopa de creme de cebola
6 colheres de sopa de farinha de milho
1 litro de água
1 fio de azeite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela média, frite o bacon no azeite, acrescente o alho triturado e deixe fritar um pouco.

Misture a couve e deixe ela murchar bem.

Despeje a água, o sal e o creme de cebola.

Deixe ferver por uns 5 minutos.

Misture a farinha de milho e mexa sem parar até perceber que o caldo engrossou. Desligue o fogo e pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40239-caldo-verde-com-farinha-de-milho.html>