

CALDO VERDE COM PURÊ DE BATATA

INGREDIENTES

500 g de batatas
1 maço de couve manteiga
1 linguiça calabresa defumada
300 g de bacon
1 cebola média
água, azeite e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas até ficarem bem macias (para ser mais rápido, cozinhe em uma panela de pressão), depois de cozidas, reserve a água e esprema as batatas e reserve.

Em uma panela coloque o azeite e o bacon e deixe fritar bem, em seguida coloque a linguiça junto com a cebola e deixe até ficar corada.

Depois acrescente a couve já cortada bem fininha, refogue uns dois minutos e misture a batata, mexa um pouco só para misturar todos os ingredientes, finalize com a água reservada da batata e complete ao seu gosto, mas cuidado para não deixá-la muito aguada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41366-caldo-verde-com-pure-de-batata.html>