

# CALDO VERDE COM COSTELINHA

## INGREDIENTES

10 batatas médias descascadas e em rodelas

2 de linguiças calabresas cortadas em cubinhos

200 g de bacon cortado em cubinhos

4 pedaços de costelinha

3 colheres de sopa de azeite de oliva extra virgem

2 cubos de caldo de costela

3 cebolas pequenas trituradas

1 colher de sopa de alho triturado

1 porção de couve manteiga (cortada bem fininha e em pedaços pequenos)

1 colher de sopa de tempero misto em pó

1 colher de sopa de louro em pó

Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque o azeite e frite o bacon (reserve).

Frite a calabresa no mesmo azeite (reserve).

Frite a costelinha também no mesmo azeite.

Adicione a cebola, o alho, o tempero misto, o louro e o sal e mexa bem.

Adicione as batatas e a água e leve ao fogo por 20 minutos.

Quando as batatas estiverem cozidas, bata com água no liquidificador até formar um caldo grosso.

Despeje o caldo batido na panela novamente, acrescente a calabresa e o bacon (fritos).

Mexa o caldo para não grudar na panela.

Acrescente a couve e coloque para ferver

Sirva com torradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41723-caldo-verde-com-costelinha.html>