

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>