

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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