

CALDO VERDE FÁCIL

INGREDIENTES

2 kg de batata
3 couves
2 linguiças calabresas
2 linguiças finas
1 pedaço de bacon
3 dentes de alho
1 cebola inteira
2 caldos de bacon
Cheiro-verde a gosto
Sal a gosto
2 litros de água (para cozinhar as batatas)

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e cozinhe na água com os caldos de bacon.
Depois de cozidas, escorra e amasse tipo purê e reserve o caldo.
Em outra panela frite o bacon em cubinhos sem pôr óleo.
Acrescente as linguiças em rodelas ou cubos de sua preferência.
Deixe fritar .
Junte os dentes de alhos amassados e a cebola picada.
Corte as couves em tiras finas e misture com as linguiças refogando.
Misture as batatas amassadas com as couves e as linguiças.
Coloque o caldo reservado e mais água se for necessário.
Por último, pique o cheiro-verde e jogue no caldo.
Acrescente sal a gosto se for necessário.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42066-caldo-verde-facil.html>