

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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