

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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