

CALDO COM LEGUMES VERDE

INGREDIENTES

1 cebola grande

2 cenouras

2 batatas

1 chuchu

1 tablete de caldo de legumes

Alho

Coentro e cebolinha

1 litro de água

MODO DE PREPARO

Corte a cebola em rodelas finas e solte-as.

Corte ou rale as cenouras, batatas e chuchu e reserve.

Numa panela grande, coloque azeite e doure bastante a cebola, sempre refogando. Acrescente o alho e continue resfogando, coloque a cenoura e continue refogando, por fim as batatas.

Numa outra panela, ferva a água com o tablete de caldo de legumes que vai ser acrescentado aos já refogados.

Deixe cozinhar, acrescente pimenta do reino moída na hora, e quando estiver quase pronto, acrescente bastante coentro e cebolinha e deixe ferver mais um pouco.

Deixa esfriar e bate tudo no liqüidificador, resultando num delicioso caldo verde.

Cozinha separadamente massa para sopa, e deixa ao dente, muito cuidado para não passar do ponto.

Na hora de servir, ferva a sopa e coloque no fundo da sopeira essa massa já cozida e derrama por cima a sopa bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46838-caldo-com-legumes-verde.html>