CALDO VERDE DA NANA

INGREDIENTES

6 batatas médias

1 maço de couve cortado bem fininho

2 linguiças tipo calabresa

1 cebola grande

2 tabletes de caldo de carne

4 colheres de sopa de óleo ou azeite

água

sal e coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte-as pela metade. Reserve.

Na panela de pressão, leve parte da cebola para refogar até dourar. Acrescente as batatas e a linguiça picadinha e água até cobrir. Junte os caldos de carne e misture até dissolver.

Tampe a panela e cozinhe por 15 min após pegar pressão.

Separe a linguiça e bata o caldo no liquidificador com parte da couve.

Enquanto isso, frite a linguiça, junte o restante da cebola, refogue, adicione a couve e deixe murchar.

Por último, despeje o caldo batido no refogado, acerte o sal, acrescente o coentro picadinho e deixe ferver.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47441-caldo-verde-da-nana.html