CALDO DE FUBÁ COM COUVE E LINGUIÇA TOSCANA

INGREDIENTES

4 linguiças toscanas

2 molhos de couve picadas a grosso modo

1 cebola média picada

3 dentes de alho picados

1 sazón vermelho

1 litro e meio de água aproximadamente

5 colheres de sopa de fubá

1 colher de sopa de azeite

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Colocar o azeite na panela e deixar esquentar um pouco.

Logo em seguida jogar as linguiças sem a pele (se preferir pode tirar as pelotas de gordura).

Deixe cozinhar um pouco e jogue a cebola e o alho.

Deixe dourar um pouco e coloque o sazón, misture bem.

Em seguida coloque a água e o fubá, mexa sem parar.

Quando estiver quase levantando fervura jogue a couve e mexa sem parar até o caldo engrossar, se achar que está muito grosso pode acrescentar mais água.

Se também achar o caldo ralo misture um pouco de fubá em água fria e jogue no caldo sempre mexendo para não empelotar.

Coloque o sal a gosto.

Sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47928-caldo-de-fuba-com-couve-e-linguica-toscana.html