

CALDO VERDE DA KEL

INGREDIENTES

2 kg de batatas

1 caldo de legumes

1 sazón vermelho

2 calabresas

1/2 bacon com pouca gordura

1 cebola média picada

4 dentes de alho picados

1 colher de sopa de azeite

2 maços de couve fatiada

MODO DE PREPARO

Descascar e cozinhar as batatas com o caldo de legumes.

Depois de cozida bater no liquidificador com o caldo do cozimento.

Reservar o caldo da batata.

Em uma outra panela dourar as calabresas e o bacon cortados em quadradinhos e depois acrescentar a cebola, o alho e o sazón vermelho.

Deixe refogar um pouco, acrescente o caldo da batata e quando ferver jogue a couve e deixe cozinhar por 5 minutos.

Sirva quente com fios de azeite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49501-caldo-verde-da-kel.html>