

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>