

CALDO DE QUEIJO E BATATA

INGREDIENTES

1 kg de batata cortada de cubos

1 litro de aguá

350 g de mussarela

1 calabresa em cubinhos

1 pedaço médio de bacon em cubinhos

2 tomates em cubinho

2 cebolas médias em cubinho

cheiro verde à gosto

3 sazóns de carne em pó

1 colher de sopa de colorau

MODO DE PREPARO

Frite em uma panela a calabresa, o bacon, a cebola, frite bem, junte os tomates refogue e reserve.

Cozinhe as batatas em 1 litro de aguá até que fique mole, ou coloque na pressão por 10 minutos.

Depois que estiverem moles bata no liquidificador junto com o queijo, bata bem.

Despeje o creme de batatas com queijo na panela com os outros igredientes, junte os caldos de carne o cheiro verde e o colorau, ferva por 10 minutos.

Sirva com pão italiano.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50025-caldo-de-queijo-e-batata.html>