

CALDO DE QUEIJO E BATATA

INGREDIENTES

- 1 kg de batata cortada de cubos
- 1 litro de água
- 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 sações 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 água 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 ingredientes, junte os caldos de carne o cheiro verde e o colorau, ferva por 10 minutos.

Sirva com pão italiano.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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