

CALDO VERDE COM CAMARÃO

INGREDIENTES

500 g de batata
100 g de vagem picada
1 cenoura média picada
1 cebola média picada ou 5 dentes de alho picados
400 g de camarão rosa miúdo
50 g de espinafre
1/2 maço de cheiro-verde picado
1 colher pequena de manjericão seco
Sal, queijo ralado e torradas

MODO DE PREPARO

Cozinhe os legumes com pouco sal até ficarem macios.

Reserve a água do cozimento.

Bata no liquidificador a batata, parte do cheiro verde e o espinafre.

Aqueça o azeite e doure a cebola ou o alho.

Dê uma leve amolecida no camarão, junte a água do cozimento, a batata e os legumes e deixe cozinhar por 10 minutos.

Acrescente o manjericão e ajuste o sal.

Enfeite com o cheiro verde, o queijo ralado e sirva com torradas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50733-caldo-verde-com-camarao.html>