

CALDO DE BETERRABA

INGREDIENTES

4 beterrabas grandes

4 batatas grandes

2 cenouras grandes

1 maço de couve

2 caldo de legumes

1 colher de azeite

1 dente de alho

1 cebola media

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Dissolva 1 caldo de legumes na água e cozinhe as batatas e as beterrabas em uma panela. Ao final reserve a água.

Dissolva o outro caldo de legumes na água e cozinhe as cenouras nessa água até que fique al dente. Ao final reserve a água do cozimento.

Rale o alho e a cebola e junte em uma panela com o azeite até soltar um pouco de água, acrescente a couve e refogue, reserve.

Em um liquidificador junte as beterrabas e as batatas, acrescente a água do cozimento ao poucos, a quantidade de água irá dar o ponto do caldo. Após dar o ponto do caldo acrescente a couve no liquidificadores e bata poucos segundos apenas para "quebrar" a couve e que dê um leve colorido.

Volte o caldo batido em uma panela, pique a cenoura em rodela e acrescente ao caldo e sirva.

Bom apetite.

OBS: Pode acrescentar mais couve sem bater junto ao caldo quando acrescentar a cenoura, assim o caldo ganha um colorido a mais.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50983-caldo-de-beterraba.html>