

CALDO VERDE DO LÚCIO CEZAR (PRÁTICO E SABOROSO)

INGREDIENTES

- 4 batatas grandes.
 - 1 litro de água (aproximadamente)
 - 3 linguiças (paio) cortadas em rodelas
 - 2 cubos de caldo sabor carne
 - 1 tomate sem sementes picadinho
 - 1 cebola grande picadinha
 - 2 dentes de alho amassadinhos
 - 1/2 maço de salsa picadinha
 - 1/2 maço de cebolinha picadinha
 - 2 folhas de louro
 - 4 colheres de azeite
 - 5 folhas de couve manteiga cortadas em tirinhas finas
- Sal a gosto (sempre com cuidado, pois se coloca os cubos de caldo de carne que contém sal)

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as batatas em cubos e leve ao fogo com 1 litro de água para cozinhar.

Depois de cozidas, coloque os cubos de caldo sabor carne e o tomate picadinho. Espere esfriar um pouco e bata no liquidificador. Reserve.

Em uma panela, onde será feito o caldo verde, coloque 2 colheres de azeite e frite o alho e a cebola.

Coloque então os páios cortados em rodelas e frite um pouco. Em seguida misture o caldo de batata (do liquidificador) , colocando as folhas de louro e a salsa e cebolinha. Deixe ferver por alguns minutos, até engrossar um pouco o caldo.

Tempere com sal a gosto. Com o caldo ainda fervendo, perto da hora de servir, coloque as folhas de couve em tirinhas, misture bem, desligue o fogo, coloque o restante do azeite (2 colheres de sopa) e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51349-caldo-verde-do-lucio-cezar-pratico-e-saboroso.html>