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 esfiar 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 sevir, coloque as folhas de couve em tirinhas, misture bem, desligue o fogo, coloque o restante do azeite (2 colheres de sopa) e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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