

CALDO VERDE COM CARNE E LEGUMES

INGREDIENTES

1 kg de músculo dianteiro ou traseiro

1 kg de mandioca

300 g de mandioquinha salsa

1 pimentão vermelho

1 pimentão amarelo

1 maço de cheiro verde picado

300 g de cenoura

1 abobrinha pequena

2 pacotes de sazón de carne

1 caldo de carne

1 gomo de linguiça calabresa

2 cebolas médias

sal e pimenta calabresa a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque o músculo para refogar com alho e sal um pouco de água até encobrir a panela.

Cozinhar a mandioca e demais legumes.

Colocar água até encobrir os legumes, utilizar a água para o caldo ficar mais saboroso.

Em uma frigideira fritar linguiça calabresa e cebola e pimentões.

Após a carne e os legumes estiverem prontos colocar em uma panela para cozinhar juntos, adicione a água dos legumes.

Ao cozinhar as carnes e legumes acrecente a cebola com a linguiça e os pimentões já refogados na panela, também acrescente o caldo de carne e o sazón, sal e pimenta calabresa a gosto.

Verificado que todos os ingredientes já estão prontos levar ao liquidificador e triturar tudo e voltar a panela por mais uns 10 minutos, colocar cheiro verde no final caso esteja grosso o caldo, adicione água a gosto.

Deixe esfriar e sirva com torradas ou pães e um bom vinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51396-caldo-verde-com-carne-e-legumes.html>