

CALDO VERDE - FÁCIL, RÁPIDO E DELICIOSO

INGREDIENTES

150g de bacon

1 cebola média inteira picada

2 linguiças calabresa

1 dente de alho picado ou uma colher de chá de alho pronto de potinho (que é o que eu uso)

1 colher de azeite

2 colheres de sopa de óleo

2 maços de couve manteiga

9 xícaras de água.

2 caldos de costela (de preferência em pó, que dissolve rápido. mas de tablete também fica muito bom)

1 pacote de purê de batata instantâneo de 180 g (facilmente encontrado em supermercados)

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Comece cortando os ingredientes: corte o bacon em cubinhos.

Corte a cebola em cubinhos.

Corte o dente de alho ou reserve a colher de alho de potinho.

Tire os talinhos do couve, lave bem as folhas, enrole-as como um rocambole e com uma faca bem afiada, cortando as tirinhas, finas.

Corte a calabresa em rodelas, aproximadamente 0,5 cm. Não esqueça de tirar as "peles" da calabresa, é muito importante.

Sem essa "pelinha" é mais fácil cortar com a colher, se desejar, na hora de degustar. Pra tirar a "pele", faça um corte do início ao fim da calabresa e puxe, ela sai facilmente. Só vamos utilizar uma panela grande, pois a receita rende aproximadamente 10 porções.

Coloque na panela o bacon em cubinhos e frite bem com as duas colheres de sopa de óleo (pois o bacon já solta óleo, então já fica o suficiente). Reserve.

Coloque na panela os cubinhos de cebola e frite no óleo que está na panela e que já foi já usado pra fritar o bacon. Quando elas ficarem clarinhas, acrescente o alho, frite até ficarem dourados.

Acrescente a calabresa em rodelas, frite bem. Acrescente o bacon já frito que estava reservado.

Acrescente o azeite.

Acrescente o couve em tirinhas. Coloque o couve pra baixo dos intens já adicionados pra que possa fritar (esse é um dos segredos). Quando eles estiverem bem verdinhos e visivelmente mais "moles", acrescente a água e os dois caldos de costela.

Deixe ferver. Após a fervura, vá devagar, acrescentando o pó do pacote de purê de batata instantâneo e mexendo para não empelotar.

A quantidade do pó é que vai definir se o caldo fica fino ou grosso (eu prefiro grossinho). Se você prefere mais fino, coloque 1/3 do pacote. Se como eu, prefere um caldo mais grossinho, coloque 2/3.

Se por acaso, você errar na quantidade e colocar demais, é só acrescentar mais uma xícara de água.

Deixe cozinhar por mais 5 minutos.

Prove o caldo e acrescente o sal a gosto, sempre colocando aos poucos pra não errar na mão e ficar muito salgado.

Desligue o fogo e sirva em seguida.

Dica: coloque queijo ralado em cima na hora de comer, fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/52039-caldo-verde-facil-rapido-e-delicioso.html>