

CALDO VERDE – CAMINHO DA BRAVA

INGREDIENTES

1,5 kg de batatas (descascadas e cortadas em cubos)

1 maço de couve

2 tabletes de caldo de legumes

2 linguiças tipo calabresa defumadas sem pele

30 g de bacon (picado)

1 litro de água

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas num recipiente próprio para uso em micro-ondas e cozinhe com a água, tablete de caldo de legumes e o bacon. Enquanto espera o cozimento das batatas corte a couve (bem fininha) corte a linguiça calabresa em rodelas (a gosto).

Verifique se as batatas estão macias, Bata todos os ingredientes do cozimento e com a água num liquidificador até formar um creme homogêneo (coloque a água aos poucos).

Coloque numa panela e leve para cozinhar (fogão) por 5 minutos acrescente a couve e cozinhe por mais 5 minutos, acrescente a linguiça e cozinhe por mais 5 minutos, verifique o sal.

Sirva em cumbucas de barro e fatias de pão italiano.

Ideal para noites de frio na serra (ou onde estiver). O vinho tinto acompanha bem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52344-caldo-verde-caminho-da-brava.html>