

# CALDO ALEGRIA

## INGREDIENTES

- 8 batatas médias descascadas e picadas
- 2 cenouras médias descascadas e picadas
- 1 maço de brócolis (Japonês/Ninja), lavado e picado em talos pequeninos
- 1 e 1/2 gomos de linguiça calabresa defumada, sem pele/papel, cortada em cubinhos
- 1 e 1/2 litro de água
- 1 cebola média dividida em 4 partes
- 3 dentes de alho picados grosseiramente
- 1 maço de cheiro verde (Salsa e Cebolinha) picado finamente
- 1 colher de café de açafrão
- 1 colher de café de orégano
- 3 tabletes de caldo de legumes
- Rasps de pimenta dedo de moça (a gosto)
- Azeite de boa qualidade
- Sal somente se for necessário (a gosto)

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e cenouras somente em água ou vapor (não coloque sal).

Enquanto os legumes cozinham, frite a linguiça no azeite, sem deixar queimar. Quando estiver frita, retire do azeite com uma escumadeira e reserve.

No mesmo azeite em que se fritou a calabresa refogue a cebola e o alho, e, sem deixar refogar demais, acrescente a água, o caldo de legumes, o orégano e o açafrão. Deixe ferver e abaixe o fogo. Cozinhe em fogo baixo o caldo por cinco minutos mexendo lentamente.

Em um liquidificador vá colocando os legumes cozidos e o caldo até que tudo esteja batido. Coloque o caldo em uma panela grande em fogo baixo, acrescente a linguiça. Vá mexendo devagar.

Acrescente o brócolis, a pimenta e finalize com o cheiro verde. Corrija o sal se for necessário. Mexa tudo e deixe ferver. Está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54453-caldo-alegria.html>