CALDO VERDE DE FUBÁ

INGREDIENTES

6 colheres (sopa) de fubá

3 maços ou 1 molho de couve

3 gomos grandes de calabresa

250 g de bacon

1 cabeça de alho

200 g de molho de tomate

2 colheres (sopa) de óleo

1 colher (chá) de sal

1,5 litros de água

2 tomates grandes

1 cebola grande

1 pimentão médio

1 maço de cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Corte a linguiça calabresa e o bacon em pequenos cubos

Em uma panela grande, despeje o óleo de soja ou azeite no fundo e em seguida o bacon cortado

Aguarde fritar a linguiça e despeje o alho, aguarde dourar

Acrescente o tomate, a cebola, o pimentão e a metade do cheiro

Aguarde o refogado se transformar em uma pasta homogênea e acrescente o molho de tomate e o sal

Mexa por alguns minutos até apurar o gosto e acrescente 1 litro da água, aguarde por 3 minutos mexendo e despeje o fubá dissolvido em 1/2 litro de água

Acrescente a couve cortada bem fina e continue mexendo por um tempo

Aguarde levantar a fervura e mexa de novo pra não grudar o fundo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5715-caldo-verde-de-fuba.html