CALDO DE CONSOME

INGREDIENTES

1 kg de carne

2 litros de água

2 aipos

3 cenouras

3 folhas de louro

2 claras batidas

1 cálice de vinho

casca de ovo

MODO DE PREPARO

Corte a carne em pedaços miúdos

Junte a água e leve ao fogo

Deixe ferver e junte a cebola inteira, a salsa, o aipo, as cenouras, o louro, o sal, a casca e as claras em neve

Por ultimo, quando a carne estiver bem cozida, junte o vinho

Deixe ferver um pouco e coe em um pano

Sirva fervendo ou gelado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8400-caldo-de-consome.html