CALDO VERDE DIFERENTE

INGREDIENTES

6 batatas

1 pedaço pequeno de bacon

1 peito de frango pequeno

1 cebola pequena

3 dentes de alho

1 maço de cheiro-verde

1 molho de tomate pronto

300 g de queijo mussarela

1 tablete de caldo de galinha

1 colher (sopa) de óleo

2 colheres (sopa) cheias de margarina

1 maço de couve mineira

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte em quatro

Cozinhe até ficarem bem macias

Quando esfriar bata no liquidificador com um copo de água do cozimento da batata

Dilua o tablete com dois dedos de água morna e bata junto

Corte os pedaços de frango e frite, com o óleo, em uma panela de pressão

Cozinhe o frango com água por 10 minutos na pressão

Em uma panela pequena, coloque 1 colher de sopa de margarina e frite a metade do bacon cortado em cubos

Coloque a metade de cebola picada e um dente de alho amassado ate dourar

Adicione a couve cortada bem fininha

Em outra panela maior coloque a outra colher de margarina e frite o restante do bacon

Adicione a cebola e 2 dentes de alho amassados ate dourar

Em seguida, coloque o frango já desfiado sem a água (tire a pressão da panelas e de uma sacudida com cuidado para desfiar)

Coloque o molho de tomate, o cheiro

Misture o caldo da batata, o molho do frango e a couve refogada

Use cubinhos de queijo no fundo do prato na hora de servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8544-caldo-verde-diferente.html