

# CALDO DE BAROA PICANTE

## INGREDIENTES

1 kg de batata baroa  
500 g de carne moída  
1 linguiça calabresa  
1 cebola média  
1 colher (sopa) rasa de pimenta caiena  
1 colher (sopa) rasa de sal  
água para o cozimento  
óleo para refogar  
1 caixinha de creme de leite (opcional)

## MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, corte  
Cubra com água e adicione o sal  
Em fogo médio, espera levantar fervura e deixe cozinhar por mais 10 a 15 minutos (as batatas devem estar al dente)  
Com uma concha, transfira as batatas cozidas para o liquidificador, evitando que toda a água utilizada no cozimento seja utilizada  
Bata as batatas e controle a quantidade de água utilizada até que o caldo fique com a densidade desejada (quanto mais água, mais ralo; menos água, mais cremoso)  
Reserve o caldo pronto, sem descartar o que sobrou da água  
Em outra panela, aqueça o óleo e refogue a cebola picada  
Adicione a carne moída, misture para soltar e coloque a pimenta caiena, mexendo bem  
Quando a carne perder a cor vermelha, adicione a linguiça calabresa cortada em cubos pequenos e deixe fritar  
Caso considere que a mistura ficou muito seca, adicione uma ou duas conchas da água do cozimento das batatas  
Após o processo de fritura da carne/linguiça, adicione o caldo e misture bem (não é necessário adicionar sal nesta etapa, pois a pimenta e a linguiça calabresa irão dar o sabor ao seu caldo)  
Deixe ferver e sirva em seguida  
Caso tenha errado a mão na pimenta ou caso o caldo tenha ficado muito ralo, ao final do processo adicione creme de leite aos poucos, mexendo bem até corrigir e ficar no ponto desejado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/9077-caldo-de-baroa-picante.html>