



RECEITAS DA FIA

Caldo verde

www.receitasdafia.com/receitas/caldo-verde

Bateu aquele friozinho e deu vontade de um caldo super saboroso? Confira essa receita.

Caldo verde

 40 min

 10 porções

Ingredientes

- 1 kg de batata
- 250 g de bacon
- 1/2 kg de calabresa defumada
- 3 colheres de sopa de óleo
- 2 cubos de caldo de bacon
- 1 cebola média
- 4 dentes de alho
- 1 maço de coentro
- 1 porção de couve (cortado bem fininho)
- 1 colher de chá de pimenta-do-reino moída na hora
- sal a gosto

Modo de Preparo

1. Descasque as batatas e leve para cozinhar
2. Corte em cubinhos a calabresa e o bacon
3. Pique todos os temperos separadamente
4. Frite a calabresa (reserve)
5. Frite o bacon (reserve)
6. Quando as batatas estiverem bem cozidas, bata com água no liquidificador até formar um caldo grosso (reserve)
7. Aqueça o óleo, refogue a cebola, acrescente o alho, logo após os cubinhos de bacon e a pimenta-do-reino
8. Despeje o caldo da batata batido na panela do recheio e acrescente a calabresa e o bacon (fritos)
9. Mexa o caldo com cuidado para não grudar na panela
10. Quando ferver acrescente o sal (a gosto), o coentro e o couve
11. Sirva com vinagrete, torradas e patê.