

Caldo Verde

Olá,

Hoje a receita é ideal para dias frios! O caldo verde é uma sopa de origem portuguesa e é uma delícia!

Vamos fazer para 2 pessoas!



clique para ampliar

Ingredientes:

- 1 linguiça calabresa
- 4 batatas grandes
- 1 cebola ralada
- 3 dentes de alho
- 4 folhas de Couve manteiga cortadas bem fininha
- Caldo de Legumes
- Azeite a gosto

Modo de Preparo: Frite a cebola, o alho com o azeite e em seguida junte a linguiça cortada em fatias. Adicione o caldo de legumes dissolvido em água quente, coloque as batatas e complete com água até que fiquem cobertas. Deixe cozinhar bem por uns 15-25 minutos. Depois tire as rodela de linguiça e reserve. O caldo coloque no liquidificador até ficar bem lisinho e volte a colocar na panela, juntamente com a calabresa. Para finalizar coloque a couve cortada bem fininha e desligue o fogo em seguida!



Clique para ampliar

TEMPO: meia hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$