

## Caldo Verde

por Receitas e Mais

---

### Ingredientes:

- 2 colheres de sopa de azeite de oliva;
- 1 cebola pequena cortada em cubinhos;
- 2 linguiças suínas fina ou salame italiano cortadas em tiras fininhas;
- 3 batatas inglesas médias;
- 6 xícaras de água;
- 1 maço de couve verde fatiada;
- 1 litro de caldo de galinha;
- Sal e pimenta a gosto;

### Preparo:

Como preparar

## Caldo Verde

por Receitas e Mais

---

Refogar a cebola no óleo.

Adicionar o caldo de galinha, as batatas e deixar cozinhar até a batata amolecer.

Fritar a linguiça e a couve em separado e juntar ao caldo.

Deixar ferver por mais alguns minutos e está pronto.

Fonte: <http://revistadonna.clicrbs.com.br/>