

# CALDO DE LEGUMES

## INGREDIENTES

4 talos de salsão com as folhas  
1 maço pequeno de salsinha e cebolinha  
1 maço pequeno de coentro  
1 cenoura picada  
2 batatas cortadas em pedaços com casca  
1 pimentão cortado em pedaços  
2 cebolas cortadas em pedaços  
2 cabeças de alho inteiras com casca  
1 colher (sopa) de molho shoyo  
1 talo de alho-poró cortado em pedaços  
1 maço pequeno de manjericão  
2 ramos pequenos de alecrim

## MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma panela

Acrescente água até cobrir os ingredientes; se a água abaixar muito durante a fervura, complete com um pouco mais

Deixe ferver por pelo menos 1 hora

Deixe esfriar com a panela tampada

Após esfriar, coe com uma peneira

O shoyo serve para dar um gosto a mais no caldo, mas também serve como substituto do sal

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10746-caldo-de-legumes.html>