

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 manjeriço
- 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>