

## CALDO VERDE DE AIPIM

### INGREDIENTES

1 kg de aipim

1 1/2 litro de água

1 1/2 linguiça calabresa cortada em fatias finas

3 colheres (sopa) de azeite

100 g de bacon cortado em cubos pequenos

1 cebola pequena cortada em cubos pequenos

3 dentes de alho triturados ou amassados

1/2 tomate sem semente cortado em cubos pequenos

1 maço de couve mineira cortadas em fatias finas

cheiro-verde a gosto picadinho

sal a gosto

chimichurri a gosto

páprica picante a gosto

### MODO DE PREPARO

Cozinhe o aipim em 1 1/2 litro de água até ficar macio; corte ao meio e retire a fibra

Bata no liquidificador com a água do cozimento e reserve

Refogue em uma panela grande o bacon e a linguiça no azeite

Quando estiver bem refogado, acrescente a cebola e o alho mexendo sem parar até o alho ficar frito

Junte o tomate e a páprica ao refogado

Acrescente o aipim batido, mexendo sem parar

Coloque o sal e o chimichurri

Junte a couve e mexa muito bem por uns 3 minutos

Por último, coloque o cheiro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11522-caldo-verde-de-aipim.html>