

# CALDO DE BATATA BAROA DA LINA

## INGREDIENTES

1 fio de azeite  
1 cebola média  
4 dentes de alho  
1 kg de batata baroa  
200g de frango desfiado  
200 g de bacon  
1 gomo de linguiça paio  
2 colheres de requeijão  
1/2 caixa de creme de leite  
queijo mussarela ralado agosto  
torradas a gosto  
sal e cheiro-verde a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata baroa com sal e caldo de galinha até que fique bem macia, assim que amornar bata no liquidificador com a água do cozimento

Acrecente o creme batido a panela e deixe ferver 5 minutos, mexendo sempre pra não grudar no fundo

Ao servir, salpique mussarela por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4534-caldo-de-batata-baroa-da-lina.html>