

# CALDO DE CONSOME

## INGREDIENTES

1 kg de carne  
2 litros de água  
2 aipos  
3 cenouras  
3 folhas de louro  
2 claras batidas  
1 cálice de vinho  
casca de ovo

## MODO DE PREPARO

Corte a carne em pedaços miúdos

Junte a água e leve ao fogo

Deixe ferver e junte a cebola inteira, a salsa, o aipo, as cenouras, o louro, o sal, a casca e as claras em neve

Por ultimo, quando a carne estiver bem cozida, junte o vinho

Deixe ferver um pouco e coe em um pano

Sirva fervendo ou gelado

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8400-caldo-de-consome.html>