

# 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 Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11807-caldo-verde-de-aipim.html>