CALDO VERDE COM COSTELA SUÍNA

Nível
Intermediário

Rendimentos
4 porções

Tempo de preparo
60 minutos

Ocasião
Dia a Dia

Modo de preparo
Fogão

INGREDIENTES

- 1 peça de Costela Suína Sem Tempero Seara
- 1 kg de batata sem casca cortada em quatro partes
- 600 ml de caldo de legumes
- 3 colheres (sopa) de azeite
- ½ pacote (100g) de Bacon em Cubos Swift
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho amassados
- 1 mão de couve fatiada
- Sal e Pimenta Branca Swift moída na hora
- Azeite

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe as batatas no caldo de legumes até ficarem bem macias.

2. Escorra reserve o caldo e ainda quentes passe as batatas no espremedor para que vire um purê. Reserve.

3. Na panela de pressão acrescente 3 colheres de azeite e refogue o bacon a cebola e o alho. Reserve.

4. Tempere a costela com sal e pimenta e doure-a em frigideira com o fogo alto.

5. Junte a costela e o caldo do cozimento da batata à panela de pressão e deixe cozinhar por 30 minutos até que a costela esteja bem macia.

6. Deixe sair a pressão e acrescente a couve o purê de batatas e mais um pouco de caldo de legumes se achar necessário.

7. Deixe levantar fervura.

8. Desligue o fogo e sirva em seguida com um fio de azeite.

DICA: Para sofisticar o caldo verde acrescente um paio cortado em rodelas.

PRODUTOS UTILIZADOS

Costela Suína Temperada
Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR