



Caldo de Legumes

Troque o industrializado, por essa delícia feita em casa!

Ingredientes:

4 cravos-da-índia
1 cebola grande
2 dentes de alho
1 cenoura
1 nabo médio
2 tomates picados
1 alho-poró
2 talos de salsão
1 maço de cheiro-verde

Modo de Preparo:

Espete os cravos da índia na cebola e coloque na panela com o restante dos ingredientes. Adicione 4 litros de água e leve ao fogo para cozinhar por cerca de uma hora, em fogo baixo até reduzir à metade. Espere amornar, coe em uma peneira e utilize nos pratos desejados.

Se não for utilizar todo o caldo, guarde em potes plásticos próprios para congelamento e vá descongelando de acordo com a necessidade.