



Receita de Caldo de Legumes

Pode ser usado em sopas, risotos e molhos

INGREDIENTES

- 2 cenouras
- 2 talos de salsão (as folhas de 1)
- 1 cebola grande
- 2 litros de água
- 2 folhas de louro
- 3 cravos-da-Índia
- 5 grãos de pimenta do reino

MODO DE PREPARO

1. Lave bem todos os legumes, especialmente as folhas de salsão;
2. Descasque a cebola e corte em quatro partes. Corte a cenoura em fatias grossas e o salsão em pedaços de 5cm;
3. Numa panela, junte os legumes, as folhas de salsão e os temperos. Adicione água e leve ao fogo alto. Quando começar a ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 30 minutos;
4. Desligue o fogo e com uma peneira fina, coe o caldo. Utilize o caldo a seguir em sopas e risotos ou deixe amornar antes de armazenar.

COMO ARMAZENAR

Transfira o caldo para potes de vidro que possam ser bem fechados e mantenha na geladeira por até 5 dias. Se preferir, distribua em forminhas de gelo e leve para o congelador. Quando firmar, coloque em sacos plásticos e conserve gelado por até 3 meses.

Fonte: site Panelinha – Rita Lobo