

Caldo de frango

Este é um dos mais versáteis caldos que você pode fazer. Pode ser utilizado puro, apenas com arroz ou massa, nas receitas que pedem caldo de frango e em qualquer receita de sopa. Divida o caldo em potes herméticos e congele!

Você não precisa utilizar as partes "nobres" do frango para fazer este caldo. Retire o peito e as coxas para outros pratos e utilize a carcaça, pescoço, asas, todos ossos e cartilagens, para o caldo. É delicioso e econômico pois, desta forma, você aproveita o frango inteiro!

Ingredientes:

(rende 4 litros de caldo de frango)

- 1 alho-poró, bem lavado cortado em pedaços grandes
- 3 kg de partes de frango (carcaça, asas, pescoço, pernas...)
- 1 cebola, com casca, cortada em quartos
- 1 cenoura, cortada em pedaços
- 1 talo de aipo com as folhas, cortado em pedaços
- 6 ramos de salsa
- 1 colher, de sopa, de tomilho
- 1 folha de louro
- 5 litros de água

Preparo:

Coloque todos os ingredientes em uma panela grande. Leve a ferver, baixe o fogo e deixe cozinhar por, aproximadamente, 2 horas. Durante o cozimento, retire com uma escumadeira a espuma que se formar sobre o líquido.

Retire o caldo do fogo. Coloque um pano de prato limpo dentro de um escurador de massa. Coloque o escurador de massa sobre uma outra panela ou tigela grande. Despeje o caldo no escurador, que vai coar todos os elementos sólidos. Descarte os legumes e o frango. Se desejar, tempere o líquido com sal. Deixe esfriar à temperatura ambiente e depois leve à geladeira. Irá se formar uma camada de gordura na superfície: retire-a com uma colher e descarte-a.

Você pode guardar este caldo de frango na geladeira por vários dias ou então congelá-lo imediatamente, em pequenos potes, por até 6 meses.

Caldo de Mandioca

1 colher de sopa de azeite de oliva
2 dentes de alho amassados
1 xícara de cebola ralada
1 colher de sobremesa de purê de tomate
200 g de mandioca já cozida e liquidificada
1 xícara de água
3 xícaras de leite
1/2 de xícara de camarão seco (baiano) sem casca, picado miúdo ou processado
coentro picado a gosto

Refogue o alho e a cebola no azeite, até a cebola ficar transparente
Acrescente o purê de tomates e mexa mais um pouco
Junte a água, o leite e a mandioca
Ferva até engrossar
Sirva polvilhada com o camarão e o coentro

Caldo de Mocotó

1 pé de boi (mocotó)
1 limão
1 cebola
3 tomates
1 folha de louro
sal e pimenta a gosto
2 dentes de alho
cebolinha verde
coentro

Lave bem o pé de boi, esfregando-lhe um limão
Deixe-o de molho, na água com limão por 20 minutos
Escorra e leve à panela de pressão com sal, água e a folha de louro
Cozinhe até que a carne esteja derretendo, saindo dos ossos
Tire os ossos, passe os pedaços maiores de carne no liquidificador (só deixe os bem miúdos), junte ao caldo e deixe esfriar
Leve à geladeira por umas duas horas
Tire toda a gordura que se concentra na parte superior do caldo
Faça um refogado com alho, cebola e tomate
Junte o caldo endurecido do mocotó e tempere a gosto
Use bastante cebolinha verde
Deixe ferver por uns 20 minutos, acrescentando mais água
Junte o coentro a gosto (os baianos o usam aos montes) e deixe ferver mais uns dois minutos

Sirva com pimenta e limão à parte

Há alguma variação a respeito

Em alguns bares, o caldo é servido engrossado com farinha de mandioca e em outros, sem a mesma

De qualquer modo, coma com bastante pimenta, à moda do Norte

Caldo Verde

- 1- Cortar a batata e cozinhas na panela de pressão.
- 2- Escaldar carne seca, linguiça calabresa e paio.
- 3- Refogar colocar tempero diversos.
- 4- Cortar couve bem fina juntar tudo (batata, couve e carne).

Caldo Verde 2

Ingredientes:

250 gr de couve-manteiga; 1 1/2 litro de água; 1/2 colher, das de sopa, de sal; 1 kg de batata; 1 cebola cortada em quatro; 1 dente de alho cortado em dois; 150 ml de azeite de oliva; 12 fatias finas de chouriço.

Modo de Preparo:

Prepare a couve. Retire os talos, faça um rolo, como de fosse um "charuto" e corte bem fininho. Reserve. Cozinhe em água com sal as batatas descascadas, a cebola, o alho, a metade do azeite de oliva. Deixe esfriar, leve ao liquidificador e bata bem. Volte ao fogo. Acrescente o que sobrou do azeite. Quando começar a engrossar, 10 minutos antes de servir, aumente o fogo e junte a couve. Quando a couve estiver no ponto, verifique o tempero e junte às fatias de chouriço e sirva.

Receita para 4 a 6 pessoas.

Caldo Verde 3

- 1 paio cortado em rodela
- 1 kg de batata
- 2 litros de água
- 1 maço de couve cortada à mineira
- cebola
- alho
- azeite
- queijo ralado

Refogar o alho e a cebola em azeite junto com o paio

Acrescentar a água e quando ferver juntar as batatas
Quando as batatas estiverem bem cozidas, retire-as com o auxílio de uma
espumadeira (sem jogar a água fora) em seguida amasse-as (pode ser no
espremedor de batatas, no processador ou no garfo mesmo) colocando
de volta na água
Coloque a couve picada e deixe ferver por mais 10 minutos
Sirva acompanhada de fatias de pão, azeite e queijo ralado

Caldo creme de Queijo

Ingredientes:

2 caixinhas de creme de leite

2 pacotes de queijo ralado

maionese

Preparo:

Esquente o creme de leite numa panela.

Antes de ferver acrescente o queijo.

Espere esfriar e adicione 4 colheres de maionese (se achar pouco, ponha
+ 1).

Este creme pode acompanhar pão torrado, massas,etc.

Caldo creme de Queijo 2

2 litros de água

3 cubinhos de caldo de galinha

3 colheres de sopa de amido de milho

3 gemas

2 xícaras de chá de leite

1 pacote e 1/2 ou 150 g de queijo parmesão ralado

Para servir:

100 g de queijo prato ou meia cura ralado grosso

Prepare o caldo e deixe-o ferver por 5 a 10 minutos

Misture o amido e as gemas ao leite ao leite, coe, e acrescente ao caldo,
mexendo até engrossar

Acrescente o queijo parmesão e desligue o fogo, sem deixar ferver, pois
pode talhar

Na hora de servir, com a sopa quente, no prato, salpique o queijo prato
ou meia cura ralado

Se não tiver amido de milho, use farinha de trigo previamente torrada em
um pouco de margarina ou manteiga, numa frigideira à parte

Caldo creme de palmito**Ingredientes**

1 vidro de palmito (300 g)
1 litro de leite
2 xícaras (chá) de caldo de carne fraco (pode ser de tablete)
2 colheres (sopa) de amido de milho
3 colheres (sopa) de manteiga
1/2 cebola picada fina
Sal

Modo de fazer

1. Escorra os palmitos. Corte dois em rodelas, reserve. Bata o restante no liquidificador, com o leite, o caldo de carne e o amido de milho. 2. À parte, refogue a cebola na manteiga. Junte o creme de palmito. Mexa bem e cozinhe em fogo médio, até o caldo ficar espesso e saboroso.

3. Tempere com sal, acrescente as rodelas de palmito reservadas. Sirva em seguida, acompanhando com torradinhas.

Caldo/Sopa de Siri**Ingredientes:**

200 gr de carne de siri cozida e limpa; 1 litro de caldo de peixe; 2 colheres, das de sopa, de salsa picada bem fininha; 4 colheres, das de sopa, de arroz cozido; 6 colheres, das de sopa, de ervilhas cozidas (ou em lata); Sal; Pimenta-do-reino branca; Molho de pimenta; Suco de limão.

Modo de Preparo:

Examine a carne de siri para separar eventuais resíduos de casca que tenham passado despercebidos. Aqueça o caldo de peixe até abrir fervura. Junte a salsa, o arroz e a ervilha e cozinhe em fogo baixo por 1 minuto. Acrescente, então, a carne de siri e tire imediatamente do fogo. Tempere a sopa com sal e pimenta, acrescentando o molho de pimenta e o suco de limão a gosto. Sirva em seguida.

Rendimento para 4 pessoas.

Caldo/Sopa Pavesa**Ingredientes:**

4 ovos; 1 1/2 litro de caldo de carne ou galinha; 12 fatias finas de pão torrado; Queijo parmesão ralado; Pimenta-do-Reino; Manteiga ou margarina; Sal.

Modo de Preparo:

Passa manteiga nas torradas e coloque três em cada prato. Quebre um ovo em cada um, diretamente sobre as torradas. Polvilhe com sal, pimenta-do-reino e bastante queijo parmesão ralado.

Despeje o caldo fervente em cada prato e sirva logo.

Se quiser, use caldo em tablete

CALDO/SOPA CREME DE CAMARÃO

Ingredientes:

3 colheres, de sopa, de manteiga

2 cenouras raladas

1 cebola cortada em pedaços pequenos

1 talo de aipo

1 batata descascada e cortada em pedaços pequenos

400g de camarões pequenos, sem casca

400g de camarões médios, sem casca

1/2 l de água

1/2 l de leite (ou: 1 copo de leite + 1 lata de creme de leite)

1 cubo de caldo de camarão

1/2 colher, de sopa, de tomilho (seco)

1 folha de louro

sal e pimenta branca

1 colher de sopa de salsa picada

Preparo:

Em uma panela grande, derreter a manteiga, adicionar a cenoura, cebola, aipo e batata. Fritar por 2 minutos ou até a cebola ficar transparente.

Adicionar a água, o cubo de caldo de camarão, o leite (e creme de leite, se utilizar), tomilho, louro e os camarões pequenos. Deixar ferver, baixar o fogo e cozinhar, com a panela tampada, por 20 minutos.

Passar a sopa no liquidificador ou processador de alimentos até que fique um purê (você pode também utilizar um mixer para fazê-lo, diretamente na panela). Coloque novamente a sopa na panela, tempere com sal e pimenta (pouco sal, pois o cubo de camarão já é salgado).

Acrescente os camarões médios. Aqueça a sopa, até iniciar a fervura. Sirva os pratos, polvilhando salsa picada sobre a sopa.