

CARNE-SECA NO NINHO DE COUVE

INGREDIENTES

Para o refogado de carne-seca

500 g de carne-seca (hidratada e dessalgada) cortada em cubos

100 g de bacon em cubinhos

3 colheres (sopa) de óleo

1 pimentão vermelho cortado em cubos

1 pimentão amarelo cortado em cubos

1 pimentão verde cortado em cubos

1 cebola grande picadinha

Para a couve refogada

1 maço de couve manteiga ou galega picadinha (300 g)

3 dentes de alho picadinhos

1 cebola média cortada em rodela finas

1 colher de (café) de sal

200 g de farofa tradicional

200 g de farinha de milho branca

140 g de batata palha tradicional

MODO DE PREPARO

Como hidratar e dessalgar carne-seca

Coloque a carne-seca em uma vasilha com água para hidratar por 6 horas.

Troque a água de hora em hora para que dessalgue mais rapidamente.

Modo de preparo da carne-seca

Coloque a carne-seca dessalgada, hidratada e cortada em cubos, em uma panela de pressão.

Cubra toda a carne seca com água, tampe a panela e cozinhe em fogo alto por aproximadamente 40 minutos ou até que fique bem macia.

Retire a carne-seca da panela, escorra bem e desfie.

Em uma panela junte o óleo e acrescente o bacon e a carne seca.

Frite por 2 minutos mexendo sempre.

Acrescente os pimentões picados, a cebola e cozinhe por 10 minutos em fogo médio mexendo até que os pimentões fiquem bem macios.

Desligue o fogo e reserve.

Modo de preparo da couve refogada

Em uma panela coloque óleo, frite o alho e a cebola.

Acrescente a couve picada, o sal e refogue por 2 minutos sem parar de mexer, até murchar

Acrescente a farofa tradicional e mexa bem para incorporar e ficar bem úmida.

Desligue o fogo e acrescente farinha de milho branca e a batata palha tradicional

Mexa delicadamente.

Montagem

Em uma travessa que vai para a mesa, coloque a couve refogada

Faça um ninho e no centro coloque a carne seca.

Sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13769-carne-seca-no-ninho-de-couve.html>