GEMUSE

INGREDIENTES

400 g de costelinha suína defumada, cortada em pedaços pequenos

1 cebola grande picada (a gosto)

4 dentes de alho picados (a gosto)

2 linguiças paio (aproximadamente 300 g), sem pele e cortadas em pedaços pequenos

30 ml de vinho branco seco

1/2 cabeça de repolho média, cortada em pedaços grandes (ou couve mineira cortadas)

500 g (aproximadamente 8 unidades grandes) de batatas inglesas descascadas e cortadas ao meio

200 ml de água

MODO DE PREPARO

Frite a costelinha suína defumada, picada, em uma panela grande, até derreter um pouco a gordura. Deixe os ossos juntos, para acentuar o sabor e não coloque sal (tem sal suficiente na costelinha e paio).

Acrescente a cebola picada, o alho picado e as linguiças paio picadas, frite tudo junto, até a cebola ficar translúcida.

Acrescente o vinho branco seco para soltar o fundo das frituras (opcional).

Acrescente o repolho cortado, as batatas inglesas cortadas e água, aos poucos, conforme necessário (pois os ingredientes soltam bastante água durante o cozimento).

Após a fervura, baixe o fogo e cozinhe por cerca de mais 1 hora, até as batatas amolecerem bem, praticamente se desmancharem.

Amasse tudo no final (com socador de feijão), até ficar um como um purê grosseiro.

Pode servir com azeite, queijo ralado, pimenta.

Como acompanhamento, sugiro saladas verdes e, para harmonizar, vinho tinto seco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20076-gemuse.html