

# COUVE REFOGADA DELICIOSA

## INGREDIENTES

1 pé de couve grande  
3 dentes de alho grande  
1 colher (sopa) cheia de margarina  
1 folha de louro  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Lave e corte a couve em tiras finas, reserve.  
Leve uma panela pequena ao fogo.  
Coloque a manteiga, o alho amassado, o louro e deixe dourar.  
Acrescente a couve e abaixe o fogo.  
Coloque sal a gosto.  
Mexa e não precisa adicionar água, pois a couve já solta água.  
Espere cozinhar por uns 3 minutinhos somente e está pronta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20557-couve-refogada-deliciosa.html>