

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 tirar 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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