

# PEITO COM QUIABO E COUVE RASGADA

## INGREDIENTES

1 kg de peito de boi  
1 cebola grande  
4 dentes de alho  
50 g de gordura do bacon  
20 quiabos frescos  
6 folhas grandes de couve  
50 ml de cachaça  
1 litro de caldo de carne  
sal a gosto  
pimenta-do-reino moída na hora a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, derreta a gordura do bacon.

Coloque a cebola e o alho finamente picados.

Quando estiver dourado, acrescente o peito cortado em cubos pequenos.

Cozinhe até que estejam levemente dourados.

Acrescente a cachaça, cozinhando até que o álcool tenha evaporado.

Acrescente o caldo de carne e cozinhe por 2 horas, até que a carne esteja desfiando naturalmente.

No mesmo caldo, coloque os quiabos inteiros e a couve rasgada com as mãos.

Cozinhe por mais 5 minutos.

Tempere com sal e pimenta-do-reino moída na hora.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30959-peito-com-quiabo-e-couve-rasgada.html>