

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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