

COUVE À BAIANA

INGREDIENTES

1 maço de couve manteiga lavado sem os talos

5 ovos cozidos picados

1 e 1/2 xícara de azeitona verde picada

400 g de mussarela

1 xícara de farinha de milho em flocos grandes

12 tomates

1 cebola pequena

1 alho

sal a gosto

cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Para o molho, bata no liquidificador 2 tomates, a cebola, o alho, o cheiro verde e o sal.

Quando estiver bem batido acrescente os outros tomates.

Monte agora como se fosse uma lasanha.

Em um refratário coloque um pouco de molho, uma camada de couve e mais molho.

Polvilhe sobre o molho um punhado não muito grande de farinha de milho, mais ou menos uma colher de sopa.

Se você colocar demais ela vai chupar o molho e a couve vai ficar seca.

Salpique ovo e azeitona e faça uma camada de queijo por cima.

Mais uma camada de couve e vá colocando as camadas nesta seqüência até colocar todos os ingredientes.

Finalize com molho de tomate e queijo.

Asse em forno médio até dourar o queijo e sirva com azeite e um pãozinho. Tem de assar bastante para cozinhar a couve.

Fica uma delícia mesmo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31243-couve-a-baiana.html>