

COUVE COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

400 g de carne moída

6 folhas de couve picadinhas bem fininhas

4 dentes de alho socados com um pouco de sal

3 colheres de (sopa) cebolinha verde picadinha

1 cebola média picadinha

3 colheres de sopa de óleo

1 xícara de (chá) água fervendo

pimenta se desejar

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque óleo, o alho amassado com sal e refogue a carne.

Frite-a um pouco até dourar.

Acrescente a cebola apenas para murchar.

Coloque a água para dar uma cozida na carne e a pimenta, se desejar.

Coloque os temperos que preferir.

Quando a água secar coloque a cebolinha e misture.

Coloque a couve e misture na carne apenas para dar uma murchada) e apague o fogo.

Sirva com arroz branco, feijão e costelinha de porco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31676-couve-com-carne-moida.html>