

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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