

MACARRÃO COM COUVE

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão de macarrão 500 g (parafuso, penne ou rigatoni)

Manteiga ou Margarina

1 colher de sopa de óleo de azeite extra virgem

Temperos que preferir (ervas: manjericão, orégano, salsa, cebolinha, tomilho, tempero baiano)

10 folhas de couve (grandes)

3 batatas (tamanho médio)

1 caixa de creme de leite

Sal, alho e cebola a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão na água com um pouco de sal e azeite e deixe ferver até ficar no ponto.

Descasque as batatas e deixe cozinar até ficar macia para amassar.

Prepare o molho com a couve, corte a couve em tirinhas ou pedaços pequeninhos;

Corte ou triture o alho e cebola (como preferir);

Em uma panela, coloque um pouco de manteiga e deixe o alho e a cebola dourarem;

Acrescente na panela a couve cortada e refogue-a na manteiga com alho e cebola (não esqueça de colocar sal);

Amasse as batatas como se fosse fazer purê, então junte-as com a couve e misture tudo;

Após refogar a mistura preparada até agora, acrescente o creme de leite e os temperos opcionais que preferir (se quiser um molho bem cremoso, vai precisar mais de uma caixinha de creme de leite);

Enfim misture o macarrão no molho e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32289-macarao-com-couve.html>