

ENGROSSADO DE FUBÁ

INGREDIENTES

4 colheres de fubá

1 knorr de carne

1 litro de água

1 folha de couve

100 g de carne moída

100 g de peito de frango já cozido e desfiado (usei um pouco daqueles já prontos que a gente compra de pacotinho)

1 pitada de orégano

1 pitada de salsa desidratada

1 colher de tempero alho e sal

3 colheres de óleo

1 colher pequena de corante

MODO DE PREPARO

Pegue uma panela de alumínio grosso de tamanho médio e aqueça as 3 colheres de óleo.

Frite a carne com o peito de frango e o tempero em fogo baixo.

Depois de frita a carne adicione o orégano, a salsa e o corante.

Coloque o fubá e vá mexendo.

Logo após adicione a água e mexa de vez em quando.

Deixe engrossar e por último coloque a couve. Lave bem a couve, tire o talo e enrole com a ajuda de uma tábua para carne pique bem fininho.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37477-engrossado-de-fuba.html>