

COUVE REFOGADA COM OVO

INGREDIENTES

- 1 maço de couve
- 1 cebola grande picada
- 2 ovos
- Sal e alho

MODO DE PREPARO

Lave a couve, pique e refogue em uma frigideira com óleo já preaquecido, acrescente a couve aos poucos.

Depois coloque o alho e a cebola.

Dica: para não agrudar na panela coloque um pouco de água, menos de meio copo, depois coloque sal a seu gosto, e deixe ela refogar até secar quase toda a água, por uns 5 minutos, depois bata os ovos em um prato e coloque junto da couve.

Virar e deixar dourar um pouco.

Pode servir com arroz branco e um bife.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41501-couve-refogada-com-ovo.html>