SOPA DE FUBÁ COM COUVE, BACON E AZEITE DE DENDÊ

INGREDIENTES

4 dentes de alho picados

150 g de bacon picados

1 colher de sopa de azeite de dendê

150 gr de couve manteiga picado

6 xícaras de chá de água quente

1 batata média picada e cozida

200 g de fubá dissolvido em 1 xícara de água fria

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

tempero pronto para carne (maggi grill) opcional

MODO DE PREPARO

Em uma panela frite o bacon, coloque o alho e o azeite de dendê, deixe dourar um pouco.

Coloque a couve, misture um pouco e coloque a água quente.

Agora adicione o fubá e mexa bem para misturar os ingredientes.

Adicione o sal e a pimenta, o tempero para carne e deixe ferver por 10 minutos.

Mexer de três em três minutos para que o fubá não grude no fundo da panela.

Sirva quente!

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44790-sopa-de-fuba-com-couve-bacon-e-azeite-de-dende.html