

FETUCCINE COM COUVE

INGREDIENTES

- 1 pacote de 500 g de fettuccine
- 10 folhas de couve grandes
- 1 lata de creme de leite
- 100 g de presunto defumado picado
- 100 g de bacon (opcional)

MODO DE PREPARO

Limpe as folhas de couve, retire os talos grossos do meio cortando lateralmente.

Coloque umas sobre as outras, enrolando no sentido mais longo, faça diversos rolos e leve ao micro-ondas para amolecerem por 3 minutos, em um recipiente fechado com um pouco de água.

Deixe amornar e corte em tiras da largura do fettuccine.

Reserve.

Cozinhe a massa por 8 minutos (essencial que fique ao dente, para não quebrar). Desenrole com cuidado as tiras de couve e misture levemente com a massa.

Se usar o bacon, frite um pouco junte o creme de leite e o presunto.

Arrume a massa numa tigela e julgue o molho em cima, servindo imediatamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54217-fettuccine-com-couve.html>