

JARDINS COUTINHO

INGREDIENTES

1 chuchu médio picado em mirepoix
1 cenoura pequena picado em mirepoix
1/4 de repolho cortado fino
6 vagens manteiga chinfonada
3 colheres de sopa de azeite de oliva
Manjerona
Orégano
1 cebola média cortada em mirepoix
3 dentes de alho picados
Sal a seu gosto

MODO DE PREPARO

Lave e corte todos os ingredientes.

Faça um refogado de alho e cebola com o azeite e cozinhe em fogo brando durante 20 minutos.

Coloque água quente se necessário.

A receita acompanha carnes e peixes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55933-jardins-coutinho.html>