

REFOGADO DE COUVE

INGREDIENTES

- 5 folhas de couve grandes
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva (aproximadamente)
- 1 dente de alho pequeno
- 1 colher (sopa) de vinagre
- cebola a gosto
- cheiro-verde ou coentro a gosto
- cebolinha a gosto
- 1 colher (sopa) de molho shoyu (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o azeite de oliva, a cebola e alho picados, e o vinagre

Ligue o fogo e mexa até o vinagre evaporar

Acrescente o molho shoyu, o cheiro

Acrescente as folhas de couve cortadas em tiras não muito finas

Logo em seguida, tampe a panela e aguarde 1 minuto, até o couve murchar

Se desejar deixe secar mais a água que saiu do couve, para isso tampe a panela novamente, e sirva logo em seguida

É um ótimo acompanhamento

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/906-refogado-de-couve.html>