

Couve Mineira

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

500g de couve galega cortada para caldo verde
160g de bacon cortado em pedaços
2 dentes de alho
7 colheres de sopa de azeite
Sal q.b.



Tempo de preparação: 25 minutos
Custo: 2.80 € | Custo por pessoa: 0.35 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f22/couve-mineira-42602/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, tempere com bastante sal.
Junte a couve cortada.
Mexe e deixe ferver.
Logo que a couve comece a ferver, retire do lume e escorra.
 2. Na picadora coloque o bacon e os alhos.
Pique até que o bacon fique em pedacinhos.
 3. Numa frigideira leve ao lume o bacon e o azeite.
Mexe e deixe fritar até que o bacon fique lourinho.
 4. Junte a couve escorrida e salteie muito bem.
Depois da couve bem salteada, retire do lume e sirva.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!