

Couve chinesa com macarrão

embrapa.br/hortalicasnaweb/receitas/couve-chinesa-com-macarrao



Receitas

Couve chinesa com macarrão

Tempo de preparo: 50 min / Rendimento: 4 porções



Ingredientes

- 8 xícaras (chá) de couve chinesa picada
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 200 g de macarrão parafuso
- Sal e pimenta à gosto
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola pequena picada
- 2 dentes de alho picados

Modo de fazer

1. Em uma frigideira ou panela grande aqueça o azeite.
2. Adicione alho e cebola, mexendo até que dourem.
3. Acrescente a couve chinesa e mexa até que fique macia e com cor verde clara.
4. Acrescente o açúcar e espere até a cor da couve chinesa se tornar ligeiramente dourada.
5. Adicione o macarrão cozido e tempere com sal e pimenta.

Sugestão: se não gostar de utilizar açúcar em pratos salgados, utilize shoyo; além de dar uma cor bonita ao prato, ele aprimora o sabor.