

COUVE RECHEADA



INGREDIENTES

- 8 FOLHAS DE COUVE VERDE
- 80 G CEBOLAS
- 1 DENTE DE ALHO
- 280 G FRANGO
- 100 G BACON
- 1 RAMINHO DE SALSA
- SAL

CONFEÇÃO

1. Branqueie as folhas da couve durante alguns minutos numa panela grande com água.
2. Descasque a cebola e o alho e corte em quatro. Corte o frango e o bacon em cubos. Coloque o bacon, o alho e as cebolas na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 12 durante 20 seg. Junte o frango e misture durante 10 seg. Junte a salsa e misture durante mais 10-20 seg. Coloque a preparação bem no centro da taça com a espátula, entre cada operação.
3. Guarneça as folhas da couve com este recheio e enrole-as. Mantenha-as fechadas com fio de cozinha.
4. Guise numa frigideira alta durante 30 min. Sirva quente com molho de tomate.