

## Hortifruti União na cozinha

### **Couve à mineira**

- 1 maço de couve
- 3 fatias de bacon
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 cebola pequena finamente picada
- sal e pimenta

Corte os talos das folhas de couve, lave-as, faça rolinhos e corte-as fatias bem finas. Aqueça a manteiga e o azeite e coloque o bacon bem picado para fritar, em fogo baixo. Acrescente a cebola e deixe frita um pouco mais e coloque finalmente a couve picada. Salgue e coloque pimenta, e sirva com feijoada ou virado paulista.

Rendimento: 10 porções

Tempo de preparo: 20 minutos