

TRUQUE SIMPLES PARA CORTAR COUVE FININHA. SUPER PRÁTICO!

INGREDIENTES

Ela começou limpando as folhas de couve, sem lavá-las, só passando um paninho úmido. Isso facilita na hora do fatiar.

Tirou o talo central apenas rasgando. Dobrou em 3 partes e foi sobrepondo folha por folha.

Enrolou como um rocambole bem apertado para dar firmeza.

Usando uma faca super afiada, foi cortando em fatias beeeeeeeeem fininhas, sempre apertando e acertando o rolo de couve.

Quando eu corto, uso uma tábua na pia para dar apoio. Mas minha mãe corta no ar mesmo. Prática é prática!

MODO DE PREPARO

....

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16569-truque-simples-para-cortar-couve-fininha-super-pratico.html>