



## PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP  
[www.lojapontoverde.com.br](http://www.lojapontoverde.com.br) - Tel.: (11) 5182-5161

### Sopa de Fubá com couve

#### ***Ingredientes:***

- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 dentes de alho socados
- ½ xícara de fubá
- 3 xícaras de água
- 1 colher de chá de sal
- ½ maço de couve cortada em fatias finas

#### ***Modo de preparo:***

Numa panela, doure o alho na manteiga, junte o fubá mexendo com uma colher por cerca de 3 minutos, em fogo baixo.

Retire do fogo, espere esfriar totalmente, só então acrescente o sal e a água, mexendo lentamente para não embolar.

Volte ao fogo baixo e, sem parar de mexer, cozinhe por 15 a 20 minutos até começar a desprender da panela.

Junte a couve, e sirva em seguida.