

# Virado de Couve com Bisteca de Porco



## INGREDIENTES

4 bistecas temperadas com alho, sal, molho de pimenta, cominho, shoyu e vinagre. deixe marinando de um dia para o outro.

Retire, deixe escorrer e frite em pouco óleo, reserve a gordura.

Virado de couve

Gordura da fritura das bistecas

1/2 cebola picada grosseiramente

2 dentes de alho socados

2 ovos

4 folhas grandes de couve picadas grosseiramente

Sal e pimenta do reino a gosto

Farinha de mandioca o quanto baste



## MODO DE PREPARO

Coloque um pouco da gordura reservada numa panela em fogo médio.

Adicione a cebola e refogue até ficar transparente.

Junte o alho e deixe dourar levemente, baixe o fogo.

Coloque os ovos inteiros 1 a 1 e tampe a panela (até os ovos ficarem quase cozidos). acrescente mais um pouco da gordura reservada.

Com a ajuda de uma colher de pau vá desfazendo os ovos.

Acrescente a couve e refogue até dar uma murchada.

Adicione a farinha de mandioca aos poucos.  
(se necessário, acrescente mais gordura p/o virado  
ficar molhadinho).  
Acerte o sal e sirva com as bistecas.