**Couve Chinesa Refogada**

**Ingredientes:**

12 folhas de couve chinesa (bok choy)

2 colheres (sopa) de óleo

3 dentes de alho picados

2 colheres (sopa) de gengibre picado

1 colher (chá) de açúcar

1 colher (chá) de óleo de gergelim

sal

pimenta-do-reino

**Modo de Fazer:**

**[](https://1.bp.blogspot.com/-PcenG4iDUno/Xa3jA2BVjII/AAAAAAAD3n0/wlOAB8DdGHcFgYJKQWS8EbQlUhWGlNJHQCLcBGAsYHQ/s1600/300-sementes-de-couve-chinesa-kyoto-n-3-topseed-ferrazmg-D_NQ_NP_23024-MLB20241720811_022015-F.jpg)**Numa panela grande coloque o óleo e refogue a couve e o gengibre.

Ela vai soltar muito líquido. Quando o líquido reduzir junte o óleo de gergelim, o alho, o açúcar, o sal, a pimenta e misture bem.

Frite até dourar.

Sirva quente.

Facilidade: ☻☺☺☺☺ (super fácil)

Gostosura: ☻☻☻☻☺ (muito bom)

Preço: ☻☺☺☺☺ (barato)