

REFOGADO DE ABOBRINHA COM REPOLHO

INGREDIENTES

1 abobrinha média

1/2 repolho

1 cenoura

Molho inglês

Óleo de gergelim

Pimenta síria

Azeite de oliva

Sal

1 tomate maduro

1 pimentão verde

Açafrão

Páprica picante

Tempero para vegetais

Lemon Pepper

MODO DE PREPARO

Corte o repolho bem fino, os tomates e a abobrinha em cubos e o pimentão em tiras

Leve o repolho e a abobrinha ao fogo baixo para refogar, acrescentando o tomate e o pimentão com três colheres (sopa) de óleo de gergelim e a mesma quantidade de molho inglês

Adicione também 1 colher (chá) de Lemon Pepper, azeite de oliva, tempero para vegetais, páprica picante, açafrão e pimenta síria a gosto

Quando estiver refogado, adicione a cenoura ralada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4205-refogado-de-abobrinha-com-repolho.html>