

REFOGADO DE REPOLHO PRÁTICO

INGREDIENTES

1/2 repolho médio picado
1 tomate em pedaços
200 g de vagem picadas
10 azeitonas sem caroço
100 g de bacon em tiras
5 dentes de alho picados para o refogado
1 dente de alho para o arroz
1 cebola picada
2 xícaras (chá) de arroz branco
azeite de oliva
salsinha picada a gosto
sal e pimenta a gosto
colorífico (opcional)

MODO DE PREPARO

Adicione em uma panela, o alho, a cebola e o repolho e acrescente o azeite e um pouco de sal
Coloque os pedaços de vagem, as azeitonas, o tomate e a salsinha e misture
Aguarde por mais 10 minutos e misture no mesmo intervalo de tempo anterior
Mantenha sob o fogo até que estiver no ponto de sua preferência e se a vagem estiver al dente, reserve
Adicione colorífico e misture (opcional)
Reserve assim que estiver pronto
Sirva em uma travessa ou forma, deixando o arroz como base e posteriormente o refogado de repolho e por cima as tiras de bacon
Regue com um pouco de azeite de oliva
Sirva e bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4478-refogado-de-repolho-pratico.html>