

REFOGADO DE PIMENTÃO, REPOLHO E ABOBRINHA

INGREDIENTES

1 pimentão verde
1 pimentão amarelo
1 pimentão vermelho
1/4 de repolho
2 abobrinhas
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
2 colheres (sopa) de óleo
sal a gosto
pimenta a gosto
salsinha a gosto
cebolinha a gosto
manjeriço a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça o óleo e refogue o alho e a cebola.

Acrescente os pimentões em tiras, o repolho em tiras largas, as abobrinhas em cubos, sal, pimenta e orégano; não precisa colocar água.

Espere que amoleçam levemente e desligue o fogo.

Acrescente a cebolinha, salsinha e o manjeriço picados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14081-refogado-de-pimentao-repolho-e-abobrinha.html>