

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

manjericão 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 manjericão picados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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