

ABOBRINHA AO MOLHO BARBECUE

INGREDIENTES

2 abobrinhas
1 colher (sopa) óleo
2 colheres (sopa) cebola picada
1/2 xícara (chá) açúcar
1/2 xícara (chá) vinagre branco
2 colheres (sopa) molho inglês
2 xícaras (chá) catchup
1 colher (sopa) chilli em pó ou páprica picante
1/2 xícara (chá) água para o molho
1/2 xícara (chá) água para cozinhar a abobrinha
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue a cebola no óleo, acrescente o açúcar e o vinagre e deixe o açúcar dissolver.

Acrescente o molho inglês, o catchup, o chilli ou páprica picante em pó e a água.

Cozinhe por 30 minutos em fogo baixo ou até o molho engrossar.

Tempere com sal e pimenta-do-reino e acrescente as abobrinhas cortadas e mais água.

Deixe cozinhar até reduzir o molho e amolecer a abobrinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17596-abobrinha-ao-molho-barbecue.html>