

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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