

REFOGADO DE ABOBRINHA COM BACON DA NATHY

INGREDIENTES

- 1 abobrinha pequena em lascas
- 1 cebola roxa picada em cubos
- 1 xícara de alho-poró em cubos
- 2 dentes de alho amassado
- 1/2 pedaço de bacon cortado em cubos
- azeite, salsa desidratada, orégano, cheiro-verde, sazón de legumes e sal para temperar

MODO DE PREPARO

- Aqueça uma panela com um fio de azeite e frite o bacon bem, reserve.
- Na mesma panela, retire um pouco do óleo do bacon, e deixe somente o necessário.
- Coloque a cebola, o alho-poró e o alho normal.
- Deixe murchar um pouco (não queimar e dourar).
- Coloque a abobrinha e um pouquinho de água.
- Deixe cozinhar bastante a abobrinha e fazer com que seque.
- Coloque em uma tigela, escorrendo bastante o caldo.
- Coloque o bacon por cima.
- Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26275-refogado-de-abobrinha-com-bacon-da-nathy.html>