

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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