

CHUCHU REFOGADO COM OVO

INGREDIENTES

- 1 chuchu
- 1 colher de chá de azeite
- 1/2 copo de água
- 2 dentes de alho espremidos
- 1/2 cebola picada em cubinhos
- 1 envelope de sazón legumes
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 ovo

MODO DE PREPARO

Descasque o chuchu, lave para tirar a baba, corte ao meio, retire o miolo e corte em cubos.

Em uma panela, frite o alho, a cebola com o azeite.

Adicione o chuchu, o sazón e a água, refogue por 5 minutos mexendo de vez em quando.

Adicione sal e pimenta a gosto.

Tampe a panela, cozinhando em fogo baixo com a panela tampada, até amolecer, se necessário, adicione mais água.

Quando secar, adicione o ovo e mexa por aproximadamente 1 minuto.

Dica: adicione só 1/2 copo de água e vá adicionando mais aos poucos, caso necessário, para não ficar papa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27105-chuchu-refogado-com-ovo.html>