

CAXI REFOGADO

INGREDIENTES

1 caxi grande
2 colheres (sopa) de cebola picada
2 dentes de alho amassados
1 envelope de sazón legumes
sal a gosto
cebolinha e salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque e retire as sementes dos caxis.

Pique em pequenos cubos e reserve.

Em uma panela, frite o alho e a cebola picada, até dourar.

Adicione o caxi e mexa.

Coloque o sazón e acerte o sal.

Adicione 100 ml de água, tampe a panela e deixe cozinhar, mexendo de vez em quando.

Assim que começar a secar a água, verifique se o caxi está macio, se ainda estiver duro coloque mais água aos pouquinhos, até amolecer.

Desligue o fogo acrescente salsinha e cebolinha está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27449-caxi-refogado.html>