

ABOBRINHA REFOGADA NO AZEITE

INGREDIENTES

1 abobrinha grande

alho a gosto

1 cebola (opcional)

sal a gosto

azeite a gosto

salsa desidratada a gosto

MODO DE PREPARO

Lave a abobrinha, corte-a em cubinhos e reserve.

Em uma panela, aqueça o azeite com o alho e a cebola, deixe só até o alho ficar branquinho.

Acrescente a abobrinha e misture.

Acrescente sal a gosto, a salsa e misture.

Feche a tampa e deixe cozinhar, fique sempre de olho.

Não é necessário botar água, pois a abobrinha solta água.

Depois que secar a água, se ver que não está totalmente cozida (molinha), pode colocar um pouquinho.

É uma delicia com franguinho e arroz.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27683-abobrinha-refogada-no-azeite.html>