

CHUCHU BUCHA REFOGADO

INGREDIENTES

1/2 kg de chuchu bucha sem sementes cortado em fatias (não é preciso descascar)

3 dentes de alho picados ou socados

100 g de cheiro verde picado

2 colheres de óleo ou azeite

1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

Refogue os dentes de alho no óleo ou azeite.

Acrescente o chuchu picado.

Tampe a panela e deixe por 10 minutos ou até ficar macio (cortar com a colher).

Acrescente o cheiro verde e tampe, deixe por 3 minutos.

Está pronto para servir. Se desejar acrescente linguicinhas defumadas picadas ao prato.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33682-chuchu-bucha-refogado.html>