# ABOBRINHA REFOGADA

## INGREDIENTES

1 abobrinha grande cortada em rodelas

pimenta calabresa

1 colher de sopa de vinagre balsâmico

1 colher de sobremesa de ervas finas

2 dentes de alho (picado ou amassado)

1/2 cebola picada

1/2 xícara de chá de água

sal a gosto

1/2 sachê de tempero em pó para legumes (tipo sazón)

2 colheres de sopa de azeite/óleo

## MODO DE PREPARO

Em fogo baixo, em uma panela, refogue a cebola e o alho.

Acrescente a abobrinha em rodelas e vá mexendo até que ganhem uma leve 'transparência'.

Adicione o vinagre balsâmico, o tempero em pó e o sal.

Coloque a água e deixe ferventar.

Espalhe por cima a pimenta calabresa e as ervas finas.

Deixe ferventar até que a água esteja quase seca.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33992-abobrinha-refogada.html