

ABOBRINHA REFOGADA

INGREDIENTES

1 abobrinha grande cortada em rodela
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 rodela 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 ferver.
Espalhe por cima a pimenta calabresa e as ervas finas.
Deixe ferver até que a água esteja quase seca.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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