CAPONOTA DE ABOBRINHA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de azeite

4 dentes de alho amassados

1 pimenta vermelha sem sementes picada

3 abobrinhas em tiras finas

1/2 xícara (chá) de uvas passas pretas sem sementes

sal e hortelã a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira antiaderente, coloque 1 colher de (sopa) de azeite, acrescente o alho e deixe fritar levemente em fogo médio. Acrescente a pimenta, a abobrinha, as passas e refogue,mexendo de vez em quando, até que a abobrinha fique 'al dente'. Retire do fogo, tempere com sal, hortelã e o restante do azeite. Sirva em seguida ou conserve na geladeira em um pote fechado até o momento de servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34772-caponota-de-abobrinha.html