

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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