

BETERRABA REFOGADA COM AZEITE

INGREDIENTES

2 beterrabas médias ou 1 grande
300 ml de água
1 colher de sopa de azeite de oliva
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as beterrabas e corte-as em cubinhos pequenos.
Coloque a beterraba cortada em uma panela com água suficiente para cobri-las.
Junte o sal e leve ao fogo para cozinhar até que fiquem "al dente".
Escorra toda a água da panela e leve ao fogo novamente com o azeite.
Dê uma leve refogada, acerte o sal, se necessário, e desligue o fogo.
Pode ser servido quente ou frio acompanhado de arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36748-beterraba-refogada-com-azeite.html>