

ABOBRINHA À MODA DO WPP

INGREDIENTES

6 abobrinhas italiana tamanho médio cortadas em cubos médios

250 g de linguiça fina cozida e defumada cortadas em rodelas

6 dentes de alho socados

1 cebola grande cortadas igual pra vinagrete

100 g de bacon magro já picado

8 a 10 quiabos pequenos ou médios cortados em rodelas médias

1/2 pimentão verde ou vermelho cortado como pra vinagrete

pimenta-do-reino a gosto (essencial)

sal a gosto

azeite ou óleo

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande aquecida, coloque o óleo, adicione o bacon e deixe fritar bem.

Acrescente a linguiça e deixe fritar bem, adicione o quiabo e deixe fritar bem, adicione o alho e a cebola até dourar.

Adicione o pimentão e deixa fritar, adicione a abobrinha e deixe amolecer.

Adicione a pimenta-do-reino branca e ou preta (opcional).

Prove o sal e acerte o tempero.

Sirva com arroz branco e salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38731-abobrinha-a-moda-do-wpp.html>