

MOLHO DE BREDO

INGREDIENTES

1 lata de molho de tomate

800 g de bredos

2 dentes de alho

1 colher de chá de sal

óleo de milho

cebola verde

1 xícara de água

tomates

MODO DE PREPARO

Em uma panela média, deixe o bredos para ferver durante mais ou menos 3 horas.

Retire a água do bredos deixando-o seco.

Em outra panela, frite os ingredientes 2 dentes de alho picado, 1 colher de chá de sal, óleo de milho, a cebola verde e o tomate.

Depois de fritar os ingredientes, adicione-os com o bredos e a água.

Em fogo médio, mexendo durante 5 minutos.

Pode servir com arroz ou puro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39946-molho-de-bredos.html>