

REFOGADO DE LEGUMES DA ZAZÁ

INGREDIENTES

- 1 abobrinha com casca (picada)
- 1 tomate (picado)
- 4 batatas inglesas (picadas)
- 1 cenoura (picada)
- 1 fatia de cebola (picadinha)
- 1/2 colher de alho (picado)
- 2 fios de óleo
- Se quiser acrescentar mais temperos (à vontade)
- água para refogar
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lavar bem todos os ingredientes a seguir e pica-los numa panela.

Abobrinha, tomate, cenoura, cebola, alho.

Colocar o tempero

Os dois fios de óleo, o alho picado, a cebola fatiada, e se quiser outros temperos à vontade, o sal fica a gosto.

Colocar água até cobrir todos ingredientes, cozinha-los sempre dando uma mexidinha.

Pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41718-refogado-de-legumes-da-zaza.html>