

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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