

PIMENTA CAMBUCI REFOGADA

INGREDIENTES

16 pimentas cambuci

2 dentes de alho

1 cebola pequena

azeite para dourar

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as pimentas ao meio e retire as sementes (essa é a parte que arde).

Pique a cebola em pedaços bem pequenos.

Pique o alho em pedaços grandes.

Refogue a cebola e o alho em azeite a gosto.

Junte as pimentas, o sal e deixe fritar até a pele da pimenta começar a ficar escura.

Então já pode desligar o fogo.

Se quiser retire a pele antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41859-pimenta-cambuci-refogada.html>