

ABOBRINHA REFOGADA, SIMPLES E SABOROSA

INGREDIENTES

- 1 abobrinha grande
- 1 caldo knor de sua preferência
- 1 envelope de sazón de legumes
- 1 cebola picada
- 1/2 colher de óleo
- 1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

Corte a abobrinha em pedaços não muito grandes, refogue a cebola junto com o caldo knorr no óleo.

Quando a cebola estiver ficando dourada adicione as abobrinhas cortadas, junto com o sazón. Mexa um pouco para misturar os ingredientes e coloque a água. Tampe a panela e deixe em fogo baixo.

É necessário olhar como a abobrinha esta ficando, pois se a quantidade de água tiver sido pouca, ela poderá grudar na panela e queimar, caso esteja querendo grudar é só adicionar mais água. Esta receita não vai sal porque o sazón e o caldo knorr já são muito salgados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41990-abobrinha-refogada-simples-e-saborosa.html>