

REPOLHO REFOGADO COM CENOURA

INGREDIENTES

- 1 repolho pequeno branco ou roxo
- 1 dente de alho pequeno
- 3 colheres de óleo de azeite de oliva
- sal a gosto
- 1 cenoura grande
- 1 lata de grão-de-bico
- 1 maço de coentro

MODO DE PREPARO

Fatie o repolho bem fino, em seguida fatie metade da cenoura em rodela finas e depois corte o alho em pedacinhos pequenos.

Em uma panela coloque o óleo de azeite de oliva e em seguida o alho picado.

Deixe aquecer ate o alho começar a ficar dourado.

Coloque o repolho fatiado e mecha ate muita um pouco (se o repolho for branco mexa até ficar meio verdinho e se for roxo ate escurecer).

Em seguida salpique o sal a gosto e coloque a cenoura e depois de 30 segundos coloque o grão-de-bico.

Mexa por um minuto desligue e tampe.

Após um minuto e meio destampe mecha e coloque em um recipiente para servir.

Pegue o coentro lave e jogue as folhas por cima pra dar um tom verde bonito no seu prato.

Pode servir com frango assado, arroz branco, ou aquele feijão e arroz que todo Baiano gosta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43455-repolho-refogado-com-cenoura.html>