

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 rodelas 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 mucha um pouco (se o repolho for branco mexa ate 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://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/43455-repolho-refogado-com-cenoura.html>