REFOGADO DE REPOLHO AO ALHO E AZEITE

INGREDIENTES

1 repolho

1 caldo de legumes

4 dentes de alho batido com sal

1/2 cebola ralada

1/2 xícara de chá de azeite

1 lata de milho verde

orégano a gosto

pimenta em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Na panela refolgue a cebola no azeite até dourar.

Em seguida acrescente o alho, deixe refolgar por uns 2 minutos.

Após refolgar bem, acrescente o caldo de legumes, espere mais 1 minuto até pegar o gosto e acrescente o repolho.

Quando o repolho estiver bem refolgado acrescente o milho verde, orégano e a pimenta.

Se preferir pode colocar azeitona picada. Depois de uns 3 minutos refolgando está pronto. Fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43469-refogado-de-repolho-ao-alho-e-azeite.html