

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 refogue a cebola no azeite até dourar.

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

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

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

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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