

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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