

# REFOGADO DE REPOLHO PRÁTICO

## INGREDIENTES

1/2 repolho médio picado  
1 tomate em pedaços  
200 g de vagem picadas  
10 azeitonas sem caroço  
100 g de bacon em tiras  
5 dentes de alho picados para o refogado  
1 dente de alho para o arroz  
1 cebola picada  
2 xícaras (chá) de arroz branco  
azeite de oliva  
salsinha picada a gosto  
sal e pimenta a gosto  
colorífico (opcional)

## MODO DE PREPARO

Adicione em uma panela, o alho, a cebola e o repolho e acrescente o azeite e um pouco de sal  
Coloque os pedaços de vagem, as azeitonas, o tomate e a salsinha e misture  
Aguarde por mais 10 minutos e misture no mesmo intervalo de tempo anterior  
Mantenha sob o fogo até que estiver no ponto de sua preferência e se a vagem estiver al dente, reserve  
Adicione colorífico e misture (opcional)  
Reserve assim que estiver pronto  
Sirva em uma travessa ou forma, deixando o arroz como base e posteriormente o refogado de repolho e por cima as tiras de bacon  
Regue com um pouco de azeite de oliva  
Sirva e bom apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4478-refogado-de-repolho-pratico.html>