REFOGADINHO DE MAMÃO VERDE

INGREDIENTES

1 mamão verde médio

1 colher (sopa) manteiga de garrafa

1 cebola picada

1 dente de alho picado

1 colher (café) de coentro picado

Molho de pimenta malagueta em conserva, a gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque o mamão e corte na metade.

Retire as sementes e corte o mamão em cubinhos.

Coloque em uma panela a manteiga, a cebola, o alho, o sal e deixe fritar até dourar.

Acrescente o mamão e vá acrescentando água quente ao poucos até o mamão ficar macio.

Acrescente o coentro, o molho de pimenta e desligue o fogo

Sirva quente como acompanhamento de carne ou ave.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45543-refogadinho-de-mamao-verde.html