

# REFOGADO DE REPOLHO, CALABRESA E BACON

## INGREDIENTES

1/2 repolho picado  
150 g de bacon  
1 linguiça calabresa grande  
2 ou 3 colheres de sopa com azeite  
4 dentes de alho socados  
2 tomates  
1 cebola grande  
5 pitadas ervas de provence  
5 gotas de molho de pimenta  
Não precisa de sal

## MODO DE PREPARO

Deixar o repolho de molho na água com vinagre e escorrer.  
Cortar o bacon e a linguiça em pedaços pequenos.  
Picar os tomates e a cebola.  
Fritar bastante o bacon e a linguiça no azeite com alho.  
Acrescentar o repolho picado.  
Deixar no fogo médio por 15 minutos e mexer de vez em quando.  
Acrescentar o tomate, a cebola, a erva provaça e o molho de pimenta.  
Mexer tudo e deixar por 10 minutos em fogo médio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/49154-refogado-de-repolho-calabresa-e-bacon.html>