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.

Acresentar o tomate, a cebola, a erva provança 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49154-refogado-de-repolho-calabresa-e-bacon.html