

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 provança e o molho de pimenta.

Mexer tudo e deixar por 10 minutos em fogo médio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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