

# 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>