

ABOBRINHA COM CALABRESA DA LU

INGREDIENTES

- 1 calabresa defumada grande cortada em cubos
- 2 abobrinhas italianas cortadas em cubos
- 3 tomates maduros cortados em cubos
- 2 tabletes de caldo de costela1 cebola pequena
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres de óleo
- orégano à vontade

MODO DE PREPARO

Frite bem a cebola e o alho no óleo quente.

Coloque a calabresa e deixe fritar bem.

Acrescente a abobrinha, o tomate, o caldo de carne.

Deixe a abobrinha cozinhar com a água que sai do tomate.

Mexa para não grudar no fundo da panela, não precisa acrescentar água.

Assim que a abobrinha começar a ficar macia acrescente o orégano.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49434-abobrinha-com-calabresa-da-lu.html>