ABOBRINHA REFOGADA APIMENTADA

INGREDIENTES

1 dente de alho picado ou amassado

2 colheres de óleo ou azeite

1/2 cebola picada

Metade de um pimentão médio picado

2 abobrinhas médias picadas

Sal, tempero baiano, pimenta-do-reino sazón e pimenta malagueta triturada

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o óleo ou azeite e deixe esquentar, adicione a cebola, o pimentão e o alho, deixe dourar um pouco, em seguida coloque a abobrinha e mexa.

Depois acrescente os temperos (uma pitadinha de cada, sal, pimenta-do-reino, sazón, tempero baiano e um pouco de pimenta malagueta).

Mexa tudo, deixe no fogo médio sem tampar a panela, mexa um pouco novamente e desligue.

Só saborear agora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52947-abobrinha-refogada-apimentada.html