

REPOLHO REFOGADO DA TIA LUZIA, DE COMER REZANDO!

INGREDIENTES

- 1 repolho fatiado fino (ou uma acelga, ou um maço de couve);
- 2 cebolas fatiadas finas;
- 2 tomates fatiados;
- 1 pimentão verde (para dar um colorido bonito, mas pode ser o vermelho, ou o amarelo, ou o que estiver à mão) fatiado; Azeite de oliva;
- Sal e pimenta do reino a gosto;
- 1 colher (café) de curcuma, ou açafrão da terra.

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande esquente o azeite de oliva e refogue a cebola, o tomate e o pimentão. Quando começarem a murchar um pouco, acrescente o repolho (ou couve, ou acelga). Mexa bem, mas com cuidado pra não espalhar repolho pelo chão da cozinha... (eu não sei porque mas o repolho tem a mania de pular da minha frigideira... Hahahahahaha) :). Baixe o fogo, tampe a frigideira e deixe refogar por 5 minutos. Abra, dê a volta aos repolhos, acrescente sal, pimenta do reino e açafrão da terra (ou curcuma). Mexa por um minuto e tá prontíssimo!!!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15609-repolho-refogado-da-tia-luzia-de-comer-rezando.html>