Abobrinha refogada

Ingredients

1 fio de azeite ou óleo

100 gramas de bacon cortado em cubinhos (opcional)

1 cebola pequena cortada em cubinhos

2 dentes de alho amassados

1 colher de chá rasa de sal

1 colher de chá rasa de colorau (ou páprica defumada)

1/3 de colher de chá de pimenta-do-reino

1 abobrinha média cortada em cubos (cerca de 600 gramas)

Preparo

Reúna todos os ingredientes;

Em uma panela, esquente o azeite e frite o bacon no fogo médio;

Adicione a cebola e deixe ela dourar, mexendo por vezes (raspe bem o fundo da panela, para a cebola pegar aquele crostinha que o bacon soltou);

Acrescente o alho e deixe refogar por mais 30 segundos;

Coloque o sal, o colorau, a pimenta e misture;

Junte a abobrinha, misture, tampe a panela e deixe cozinhar, em fogo baixo, por cerca de 6 a 8 minutos (a cada 2 minutos, dê uma mexida);

Acerte o sal e desligue o fogo;

Agora é só servir. Bom apetite!