

COGUMELOS REFOGADOS

INGREDIENTES

- 10 cogumelos limpos e cortados ao meio
- 1/3 de cebola fatiada
- 1/3 de pimentão fatiado
- 2 dentes de alho grandes e fatiados
- Cebolinha fatiada a gosto
- 1/2 colher (sopa) de margarina de boa qualidade
- 1 colher (sopa) de azeite
- Sal e pimenta a gosto
- 4 minimilhos lavados

MODO DE PREPARO

Derreta a margarina junto ao azeite.

Em seguida, acrescente o alho e frite um pouco, junte a cebola e refogue até a cebola ficar transparente.

Acrescente o pimentão, e quando amolecer um pouco, junte os cogumelos e os minimilhos, misturando bem.

Logo após, adicione sal e pimenta.

Mexa de vez em quando até os cogumelos ficarem dourados por cerca de 5 minutos.

Por fim, adicione a cebolinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15650-cogumelos-refogados.html>