

# PRATO VEGETARIANO

## INGREDIENTES

2 cebolas grandes  
8 dentes de alho  
4 batatas grandes  
3 cenouras  
1 maço de brócolis  
1 maço de couve-flor  
300 g de ervilha  
1 pimentão vermelho  
1 pimentão verde  
1 litro de leite de coco  
1 litro de creme de leite  
2 litros de água  
1/2 limão espremido  
500 g de cogumelos (de preferência que não sejam enlatados)  
sal e curry a gosto  
óleo a gosto

## MODO DE PREPARO

Cortar e refogar a cebola junto ao alho por 4 minutos.

Logo em seguida, colocar a batata em cubinhos e refogar por mais 6 a 8 minutos (depende da potência de cada fogão).

Adicionar os cogumelos e refogar por mais 2 minutos.

Logo em seguida, adicionar leite de coco, o creme de leite e água, mexer, temperar com sal e curry.

Quando estiver fervendo, adicionar as cenouras em rodela, deixar ferver um pouco e colocar a couve-flor junto com o brócolis e a ervilha, deixar por 4 minutos.

Depois, adicione os pimentões, retire do fogo e coloque logo em seguida o suco de limão.

Esta é uma receita vegetariana, pode ser servida como prato principal, com arroz branco.

Para quem não é vegetariano pode acompanhada com carne assada, frango na chapa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/28473-prato-vegetariano.html>