REFOGADO (CORINGA) DE LEGUMES

INGREDIENTES

2 dentes de alho

1 cebola branca grande

5 tomates-cereja

1 pedaço de pimentão verde

1 pedaço de pimentão vermelho

1 pedaço de pimentão amarelo

1 pimenta-de-cheiro

manteiga, sal, coentro e cebolinha a gosto

MODO DE PREPARO

Lave e pique todos ingredientes separadamente.

Aqueça a manteiga numa frigideira antiaderente.

Acrescente o sal, a cebola e o alho picadinhos.

Doure bem.

Acrescente o pimentões picados e a pimenta de cheiro.

Por último, adicione o tomate, o coentro e a cebolinha.

Mexa, abafe e deixe aquecer por 5 minutos.

Está pronto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29705-refogado-coringa-de-legumes.html