

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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