

REFOGADO VEGANO

INGREDIENTES

azeite de oliva extra virgem

1 alho poró pequeno picado em rodela

1 cebola grande picada

1 pimentão verde grande picado em cubos

1/2 tomate picado em cubos

6 cogumelos benassi picados em fatias

1 e 1/2 colher de sopa de tempero (alho, sal, óleo de soja e pimentão vermelho).

2 colheres de sopa de manteiga

1 frigideira antiaderente grande (se for pequena use metade da quantidade de ingredientes).

MODO DE PREPARO

Aqueça a manteiga na frigideira ao fogo médio

Coloque o tempero, a cebola e os cogumelos refogando por 3 minutos.

Acrescente o tomate, o pimentão e o alho poró.

Acrescente um fio de azeite de oliva e mexa um pouco.

Tampe a panela e deixe por 5 minutos (não espere ressecar).

Sirva com arroz branco, se preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38978-refogado-vegano.html>