



Cogumelos Salteados com 3 Pimentos

## cogumelos salteados com 3 pimentos

30 min | ★ | Prato Principal

para 4 pessoas

### ingredientes

1 cebola

1 alho francês fino

4 colheres de sopa de  
Becel Cozinha

200 g de cogumelos  
laminados

1 pimento verde pequeno

1 pimento vermelho  
pequeno

1 pimento amarelo  
pequeno

Sal q.b.

Pimenta de Moínho

Tomilho Fresco

3 a 4 colheres de sopa de  
vinagre de Sidra

### modo de preparação (para 4 porções)

para cogumelos salteados com 3 pimentos

1. Descasque e pique a cebola. Corte o alho francês em rodelas, lave e escorra.
2. Deite a Becel Cozinha numa frigideira larga e leve ao lume com a cebola e o alho francês. Entretanto lave os cogumelos e seque-os com papel de cozinha.
3. Deite-os na frigideira e salteie sobre lume médio enquanto lava os pimentos e os corta em tirinhas, ao mesmo tempo que os limpa de sementes.
4. Deite os pimentos na frigideira e tempere com sal e pimenta moída na altura. Salpique com folhinhas frescas de tomilho e deixe cozinhar, mexendo de vez em quando, durante cerca de 10 minutos.
5. Regue com o vinagre de sidra e retire do lume.

Saboroso!

Dicas: Sirva os legumes quentes ou frios.