

## Hortifruti União na cozinha

### **Pimentão Refogado**

- 2 colheres (sopa) de tempero pronto
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 pimentão vermelho (cortado em quadradinhos)
- 1 pimentão amarelo (cortado em quadradinhos)
- 1 pimentão verde (cortado em quadradinhos)
- 3 cenouras médias (cortadas em cubos)
- 1/2 xícara (chá) de salsa picada (ou coentro)

Coloque em uma panela o tempero e o óleo. Refogue por alguns minutos. Junte os pimentões e as cenouras. Mexa sempre até que os pimentões fiquem dourados e as cenouras macias. Se necessário, coloque um pouquinho de água para completar o cozimento. Retire e coloque a salsa.

Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 15 minutos