

## Receita

**Título:** Cogumelos estufados com legumes, acompanhados de arroz de berbigão

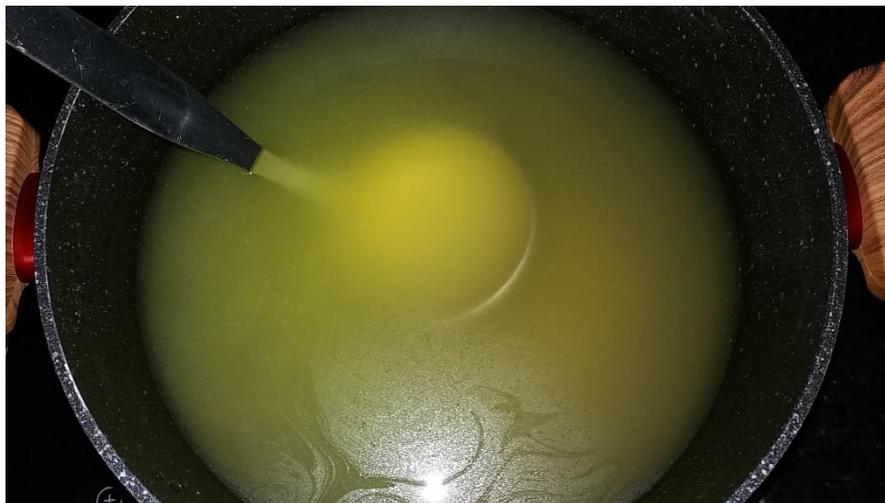
**Ingredientes:**

- 1 Caixa de cogumelos
- 1 Cebola grande
- 3 Cabeças de alhos
- Sal
- Caldo de legumes previamente preparado a partir do desperdício de cascas de legumes
- 1 dl de Azeite
- 2 Cenouras
- 1 Pé grande de brócolos
- Arroz de berbigão sobrate de outra refeição

**Procedimentos:**

- Pique a cebola e o alho para dentro de uma caçarola, com azeite.
- Leve a lume brando até a cebola ficar transparente.
- Coloque os cogumelos previamente arranjados e cortados aos bocados dentro da caçarola e deixe-os cozinhar em lume brando.
- Coloque dentro do preparado um copo de caldo de legumes.
- Tape com uma tampa e deixe cozinhar.
- Acrescente ao preparado os legumes arranjados e cortados e deixe-os cozinhar em lume brando e com tampa para estufar.
- Sirva com arroz branco ou reaproveite outro arroz que possa ter sobrado de outras refeições, neste caso será arroz de berbigão.

## Imagens da receita concluída



Caldo de legumes



Cogumelos estufados com legumes e arroz de berbigão