VAGEM REFOGADA COM CAMARÃO SECO

INGREDIENTES

300 a 400 g de vagem

1 cebola

1 tomate

1 pimentão verde

100 g de camarão seco

1 /2 colher (pequena, de cafezinho) de tempero pronto (uso Receita da Casa da Ajinomoto)

1 colher de azeite de oliva

1 colher (sopa) de extrato de tomate

1 pitada de pimenta-do-reino

1 pitada de cominho

Cuidado com a quantidade do tempero pronto para não salgar, pois o camarão seco é bastante salgado. Vá colocando aos poucos e testando.

MODO DE PREPARO

Lave a vagem e corte-a em pedaços de aproximadamente 1 cm.

Corte todos os temperos em pedaços pequenos.

Aqueça o azeite numa panela e acrescente a cebola, quando começar a ficar translúcida, acrescente a pimenta-do-reino e o cominho.

Depois acrescente o tomate e o pimentão.

Em seguida o camarão seco (limpo, sem cabeça).

Acrescente o extrato de tomate.

Deixe refogar bem e acrescente a vagem, misturando.

Acrescente 1 copo de água.

Deixe cozinhar por 20 a 25 minutos.

Fica muito bom acompanhando arroz e frango grelhado ou assado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36801-vagem-refogada-com-camarao-seco.html