

COZIDO DE VAGEM COM FRANGO

INGREDIENTES

500 g de vagem

1 peito de frango cozido e desfiado

3 tomates picados

2 cenouras cortadas em rodelas

alho para refogar a gosto

óleo de girassol

1 caldo de frango

4 colheres de sopa de extrato de tomate

sal a gosto

pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Limpe as vagens, lave e corte em pedaços.

Em uma panela coloque o óleo e o alho e frite.

Acrescente o frango e deixe uns minutos sempre mexendo, junte os tomates o caldo, o extrato, o sal e deixe ferver por 6 minutos.

Acrescente a vagem e as cenouras, cozinhe por mais 10 minutos e desligue, se preferir pode temperar com pimenta-do-reino.

Acompanha arroz branco e salada de alface.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39467-cozido-de-vagem-com-frango.html>