

# VAGEM REFOGADA

## INGREDIENTES

3 colheres de sopa de manteiga  
3 colheres de sopa de tomate (picado e sem sementes)  
2 dentes de alho amassados  
2 ovos  
óleo  
350 g de vagem

## MODO DE PREPARO

Corte a vagem à sua preferência, lave e deixe de molho no vinagre por alguns minutos.  
Lave e reserve a vagem.  
Em uma panela coloque 1 fio de óleo para esquentar.  
Coloque o alho para dourar.  
Depois coloque a vagem para refogar. E coloque um pouco de água para não secar.  
Coloque os tomates picados e deixe refogando por alguns minutos.  
Coloque mais um pouco de água até quase cobrir a vagem e deixe refogar por mais uns 15 minutos.  
Em seguida coloque o cheiro verde.  
Quando a vagem estiver pronta e macia, quebre os dois ovos e deixe cozinhar por mais 2 minutos.  
Sirva com arroz branco, feijão preto e coxas de galinha ao forno com molho de tomate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39673-vagem-refogada.html>