

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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