

# GUIZADO DE CARNE COM VAGENS

## INGREDIENTES

500 g de carne (filé) cortada em cubos  
500 g de vagens (limpas) tiradas as pontas  
Sal a gosto  
2 dentes de alho amassados  
2 colheres de óleo  
3 tomates picados  
1 copo de água  
1 tablete de caldo de carne

## MODO DE PREPARO

Frite o alho no óleo, refogue a carne, em seguida os tomates e o tablete de caldo, acrescente as vagens, a água, tampe a panela e deixe cozinhar até que tudo esteja bem macio, prove e corrija o sal se for preciso.

Sirva acompanhado de arroz branco ou macarrão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50595-guizado-de-carne-com-vagens.html>