

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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