

VAGEM NO PALITO

INGREDIENTES

1/2 kg de vagem
1 xícara (chá) de leite
1 ovo
1 colher (sopa) de farinha de trigo
50 g de queijo parmesão ralado
óleo para fritar
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água e sal, cozinhe as vagens até ficarem
Escorra, corte
Em uma vasilha misture o leite, a farinha, o ovo e tempere com sal e pimenta a gosto
Junte 4 meias vagens em um palito de dente, passe na massa
Leve para fritar em uma frigideira com óleo
Proceda dessa maneira até terminar as vagens
Depois de fritas, coloque os palitinho de vagem sobre papel absorvente para diminuir a gordura
Arrume em uma travessa e polvilhe com queijo ralado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11868-vagem-no-palito.html>