

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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