

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, cozинhe 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>