

VAGENS À PROVENÇAL

INGREDIENTES

350g de vagem

1 colher (sopa) de azeite

1 cebola picada

1 dente de alho, amassado

1 xícara de tomates, sem pele e sem sementes, picados

1 colher (chá) de manjericão

sal e pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Esquente o azeite numa panela de fundo grosso

Adicione os tomates, o manjericão e sal e pimenta agusto e cozinhe em fogo médio por 10 minutos, sem tampar a panela e mexendo de vez em quando

Enquanto isso, cozinhe as vagens em água fervente com sal até que estejam apenas macias

Adicione as vagens à mistura de tomate

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4019-vagens-a-provencal.html>