

# VAGEM COM COCO RALADO

## INGREDIENTES

- 1 pacote grande de vagem picada
- 1/2 cebola roxa picada
- 2 colheres de óleo de azeite
- TEMPEROS 1/4 de colher de essência de baunilha
- 8 pimentas biquinho picadas
- 1 colher de pimenta vermelha triturada
- 1/2 colher de curry em pó
- 1 colher (chá) de sementes de mostarda

### MASALA

- 1 colher (chá) de pimenta preta em grãos moída
- 1/4 de colher (chá) de cominho em pó ou em grãos moído
- 2 dentes de alho
- 1/2 colher rasa (sopa) de sal grosso moído
- 1 colher (chá) de açafrão em pó
- 4 colheres de alho poró
- 4 pimentas cambuci sem sementes
- 1/2 saquinho (daqueles da feira) de coco fresco ralado

## MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes da Masala (pimenta preta, cominho, alho, sal grosso, açafrão, alho poró, pimentas cambuci, coco fresco ralado) no processador e bata até que todos fiquem picados

Reserve

Em uma panela coloque o óleo e aqueça

Coloque a cebola e frite até dourar e seque um pouco o caldo

Adicione os temperos (baunilha, pimentas biquinho, pimenta vermelha, curry e as sementes de mostarda) e mexa por aproximadamente 2 a 3 minutos

Acrescente a masala e mexa até que a mistura fique homogênea

Acrescente a vagem e mexa até que a mistura fique novamente homogênea

Ponha em fogo baixo

Acrescente 1 copo de água e deixe cozinhar por 15 minutos mexendo de vez em quando e acrescentando água se for necessário

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6474-vagem-com-coco-ralado.html>