

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 secar 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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