



## VAGENS ACEBOLADAS

### INGREDIENTES:

300 g de vagens cortadas em pedaços pequenos  
1 cebola grande cortada em anéis  
½ pimentão vermelho picado  
½ xícara (chá) de cheiro-verde picado  
3 colheres (sopa) de azeite de oliva  
2 colheres (sopa) de vinagre de vinho  
Sal a gosto

### PREPARO:

Em uma travessa, acomode as vagens e espalhe os anéis de cebola, o cheiro-verde e o pimentão. Tempere com sal, azeite e vinagre.

Dica: vagens aceboladas são ótimas para acompanhar filé grelhado.  
(não congelar)

**95 calorias por porção.**

[www.receitas.unimedsaoroque.coop.br](http://www.receitas.unimedsaoroque.coop.br)

Receita saudável para pessoas que convivem com a cirurgia da obesidade.