FRANGO COM QUIABO E PEQUI

INGREDIENTES

1 kg de coxa e sobrecoxa cortados ao meio

500 g de quiabos limpos e cortados

6 unidades de pequi

3 dentes de alho amassados ou picados

1 cebola grande picada

3 cubos de caldo de galinha

sal e pimenta-do-reino a gosto

2 colheres (sopa) de óleo (ou margarina ou banha de porco)

água até que cubra

MODO DE PREPARO

Refogue o quiabo com sal e limão a gosto e reserve

Refogue a cebola até que doure (no óleo, margarina ou banha de porco)

Adicione as coxas e sobrecoxas cortadas

Acrescente os pequis, os cubos de caldo de galinha, a pimenta

Adicione a água e tampe a panela (não pode ser de pressão) cozinhe em fogo médio por 30 minutos ou até que o frango esteja macio

Se preferir servir em uma travessa, coloque os quiabos após servido na mesma

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12401-frango-com-quiabo-e-pequi.html