

## QUIABADA

### INGREDIENTES

1/2 calabresa

carne de charque

15 quiabos

bacon

1/3 tomate

1/3 cebola

1/3 pimentão

1 colher (sopa) de óleo

corante

pimenta-do-reino

cominho

### MODO DE PREPARO

Corte o quiabo em rodas e deixe descansar na água.

Corte o charque a Calabresa e o Bacon e ponha-os para ferver na água.

Bata no liquidificador o tomate a cebola e o pimentão.

Depois de ferver as carnes, misture numa panela junto com o óleo e o tempero batido e deixe fritar.

Depois de frito, adicione o cominho, o corante e a pimenta.

Tire o quiabo da água e misture com as carnes.

Coloque água e deixe cozinhar.

Verás que está bom quando a água estiver secando.

Logo em seguida sirva-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15507-quiabada.html>