

MOLHO DE QUIABO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1/5 copo de água

1/5 copo de extrato de tomate

MODO DE PREPARO

Para o preparo, lave e corte do modo que achar melhor o quiabo.

Pique a cebola e a cebolinha.

Frite o alho, e em seguida, refogue a cebola.

Nesse momento, refogue o quiabo com os temperos de sua escolha, e acrescente a cebolinha por último.

Deixe o quiabo refogar bem.

Em seguida, adicione a água e o extrato de tomate.

Deixe pegar um ponto de molho, adicione a cebolinha e pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18757-molho-de-quiabo.html>