

FAROFINHA DE QUIABO

INGREDIENTES

200 g de quiabo picado em finas rodela

1 cebola media picada em rodela

1 dente de alho picado

sal e pimenta a gosto

2 colheres (sopa) de azeite

2 colheres (sopa) de farinha mandioca

100 ml agua

MODO DE PREPARO

Coloque 1 colher de azeite, cebola e alho numa frigideira e deixe dourar.

Acrescente o quiabo e deixe refogar, e tempere com sal e pimenta a gosto.

Adicione 100 ml de água e deixe refogar até que a baba do quiabo seque e ele fique bem douradinho.

Coloque 1 colher (sopa) de azeite, mexa e adicione a farinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19200-farofinha-de-quiabo.html>