

FRANGO NO MOLHO DE QUIABO

INGREDIENTES

1 frango
6 pimentas-de-cheiro
1 dente de alho
10 quiabos grandes picados
1 pedaço a gosto de repolho
1 cebola pequena
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
extrato/molho de tomate
colorau
2 folhas de louro
vinagre de limão a gosto
óleo
1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango: Corte o frango em pedaços grandes, tempere e reserve.

Após 15 minutos, coloque-o para assar até dourar.

CALDO DE QUIABO:

Caldo de quiabo: Corte a pimentinha, o alho, a cebola e o repolho picadinho e coloque na panela.

Leve ao fogo baixo com um fio de óleo, deixe fritar e acrescente uma colher de margarina.

Mexa até derreter.

Acrescente o extrato/molho de tomate, o sal, o tempero seco, colorau, o louro e o vinagre.

Deixe refogar mais um pouco e acrescente o quiabo picado.

Mexa e acrescente a água, aos poucos, a seu gosto de forma que o caldo não fique ralo.

Deixe o quiabo cozinhar e assim que o frango estiver dourado, coloque-o no caldo do quiabo ainda fervendo, por 3 minutos.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23732-frango-no-molho-de-quiabo.html>