

QUIABADA DO BARÃO

INGREDIENTES

50 quiabos frescos
250 g de calabresas cortadas em cubos
200 g de bacon cortados em cubos
500 g de charque ou carne seca cortadas sem sal
2 tomates cortadas em cubos
2 cebolas grandes
1 pimentão
3 dentes de alho amassados grosseiramente
2 colheres de óleo
cheiro verde a gosto
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Escalde o charque duas vezes para não ficar salgado.

Em uma caçarola coloque o óleo, o alho, a cebola, a calabresa e o bacon.

Frite até dourar.

Acrescente o tomate, pimentão, cheiro verde e a pimenta, deixe cozinhar por 20 minutos.

Nesse tempo corte o quiabo no tamanho desejado.

Coloque na panela e deixe cozinhar por mais 15 minutos.

Sirva em seguida com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28257-quiabada-do-barao.html>