

QUIABO REFOGADO (SEM BABA)

INGREDIENTES

500 g de quiabo
1 colher (sopa) de vinagre
2 colheres (sopa) de azeite
1/2 cebola picada
sal e tempero a gosto
pimenta-de-cheiro a gosto
pimenta-bode ou outra de sua preferência a gosto
água

MODO DE PREPARO

Lave bem os quiabos e os enxugue bem.
Corte os em rodela.
Coloque em uma panela, o azeite, o vinagre, cebola, pimentas, tempero e sal.
Leve ao fogo e deixe dar uma dourada na cebola.
Acrescente o quiabo e deixe dar uma fritada.
Acrescente um pouco de água e mexa.
Tampe a panela e deixe cozinhar, mexendo de vez enquanto.
Assim que a água secar, está pronto e sem baba.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28851-quiabo-refogado-sem-baba.html>