

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 rodelas.

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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