

FRANGO À MODA MINEIRA

INGREDIENTES

1 frango inteiro picado e temperado a seu gosto

2 latas de milho verde

500 g de quiabo

2 cebolas picadas

4 dentes de alho

1 pimentão picado

1 tomate picado

cebolinha e coentro a gosto

colorau e açafrão a gosto

1 colher de tempero baiano com pimenta

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, em seguida o alho e demais temperos.

Deixe refogar bem.

Em outra panela, cozinhe os quiabos com um pouco de sal e limão para tirar a baba, escorra e reserve.

Acrescente o milho ao frango, coloque um pouco de colorau e um pouco de açafrão e 1 colher de tempero baiano com pimenta.

Acrescente 2 copos de água e deixe refogar por 10 minutos, em seguida, acrescente o quiabo inteiro.

Se quiser, pode acompanhar com creme de milho ou angu à mineira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29329-frango-a-moda-mineira.html>