

# QUIABADA BAIANA

## INGREDIENTES

30 quiabos lavados  
100 ml de azeite de dendê  
100 g de camarão seco defumado  
200 g de calabresa  
200 g de carne de charque  
50 g de bacon  
1 tomate pequeno  
1 cebola pequena  
1/2 pimentão  
pouco de coentro  
sal a gosto  
2 copos de água

## MODO DE PREPARO

Corte os quiabos em rodelaas pequenas.  
Coloque em uma panela grande.  
Pique o tomate, a cebola, o pimentão e o coentro e acrescente à panela.  
Corte a calabresa em cubos e coloque na panela.  
Corte a carne de charque em cubos , ferva três vezes e acrescente à panela.  
Lave os camarões secos e acrescente.  
Corte o bacon em cubos e acrescente.  
Acrescente o sal, os dois copos de água e vá colocando mais se necessário.  
Acrescente o azeite de dendê.  
Coloque no fogo, quando levantar fervura deixe por cerca de 20 minutos.  
Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30432-quiabada-baiana.html>