

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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