

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 rodelas 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://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/30432-quiabada-baiana.html>