

FAROFA DE QUIABO

INGREDIENTES

500 g de Quiabo
1 copo de vinagre
3 e 1/2 copos de água
1 colher de óleo
1 cebola inteira
2 dentes de alho
sal e pimenta a gosto
3 copos de farinha de milho

MODO DE PREPARO

Pique o quiabo em pequenos pedaços e coloque em um pote com 3 copos de água e o vinagre.

Deixe descansar por 15 minutos.

Em seguida escorra o quiabo e lave bem.

Em uma frigideira refogue a cebola, pique o alho, coloque o sal e a pimenta a gosto.

Acrescente o quiabo e 1/2 copo de água.

Cozinhe mais uns 15 minutos ou até o quiabo ficar mole.

Retire a água que sobrou do quiabo e acrescente a farinha de milho, mexendo até ficar no ponto de farofa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31171-farofa-de-quiabo.html>