

QUIABO, MILHO VERDE E COGUMELO COMO ACOMPANHAMENTO

INGREDIENTES

300 g de quiabo cortado em rodelas
2 xícaras de milho (fresco ou de lata)
1/2 xícara de cogumelo fresco em fatias
1/4 de xícara de coco ralado ou em fatias finas
2 colheres de sopa (rasa) de óleo de coco
1 colher de sopa de açúcar mascavo
1 colher de sopa de suco de limão
salsinha picada a gosto (2 colheres de sopa)

MODO DE PREPARO

Esquente a frigideira antiaderente primeiro.
Coloque o óleo de coco e dissolva o açúcar mascavo e a colher de suco de limão.
Coloque o quiabo e frite por 5 minutos pra ir soltando a baba.
Adicione o milho, cogumelo e o coco em fatias.
Vá mexendo e deixe fritar a seu gosto, mais torrquinho ou menos.
Depois de pronto jogue a salsinha picada por cima.
Ótimo para comer com um franguinho grelhado ou puro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31834-quiabo-milho-verde-e-cogumelo-como-acompanhamento.html>