

# 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 torradinho 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>