

QUIABO, MILHO VERDE E COGUMELO COMO ACOMPANHAMENTO

INGREDIENTES

- 300 g de quiabo cortado em rodela
- 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 torrãozinho ou menos.
- Depois de pronto jogue a salsinha picada por cima.
- Ótimo para comer com um franguinho grelhado ou puro.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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