

GALINHA COM QUIABO DA JOSY

INGREDIENTES

- 1 frango limpo e cortado em pedaços, salgado a gosto
- 2 cebolas grandes
- 4 dentes de alho
- 1 pedaço de gengibre
- 50 g de castanha
- 50 g de amendoim
- 200 g de camarão seco e reserve um pouco para colocar inteiro depois
- 30 quiabos cortados em cubinhos
- Azeite doce a gosto
- Azeite de dendê a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador as cebolas, o alho, o gengibre, as castanhas, o amendoim e o camarão seco.

Refogue o frango com azeite doce, cebola e alho picado.

Em seguida acrescente o que bateu no liquidificador.

Quando o frango estiver quase cozido acrescente o azeite de dendê, e por fim, acrescente o quiabo e os camarões inteiros a seu gosto.

Sirva com arroz branco e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34283-galinha-com-quiabo-da-josy.html>