

# FRANGO COM QUIABO PICANTE

## INGREDIENTES

600 g de quiabo  
1 kg e 1/2 coxa e sobrecoxa de frango  
400 ml de água  
1/2 cebola média picada  
3 tomates médios picados  
4 dentes de alho picados  
3 folhas de manjeriço  
1 galho de alecrim  
tomilho a gosto  
sal a gosto  
pimenta calabresa a gosto  
óleo para selar o frango

## MODO DE PREPARO

Corte os pedaços de frango ao meio do osso e tempere com sal e pimenta calabresa.  
Numa panela coloque o óleo e frite os pedaços de frango até dourarem, depois reserve.  
Na mesma panela, tire o excesso de óleo e doure a cebola e o alho.  
Corte os quiabos em pedaços de 2 cm.  
Coloque o quiabo junto com a cebola e alho e refogue.  
Se quiser tirar a baba do quiabo, esprema meio limão na mistura.  
Adicione os tomates e deixe 3 minutos.  
Adicione os pedaços de frango e 400 ml de água.  
Coloque o manjeriço, alecrim e tomilho.  
Mexa até misturar bem os ingredientes.  
Tampe a panela e cozinhe por 30 minutos.  
Pronto, sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/34703-frango-com-quiabo-picante.html>