

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 manjerição
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 manjerição, alecrim e tomilho.
Mexe até misturar bem os ingredientes.
Tampe a panela e cozinhe por 30 minutos.
Pronto, sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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