FRANGO COM QUIABO DA RENATA

INGREDIENTES

1 kg de drumet "coxinha da asa"

3 dentes de alho amassados

2 cebolas grandes cortadas em rodelas

1 pimentão verde pequeno

1 pimentão vermelho pequeno

1 pimentão amarelo pequeno

1 punhado de cheiro verde picado

2 tomates sem sementes picados

sal a gosto

2 litros de água fervente

2 colheres de óleo ou azeite para dourar o quiabo

1 kg de quiabo lavado e picado em rodelas finas

1 pitadinha de cominho 'se desejar'

2 colheres rasas de manteiga

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com sal, cominho e alho.

Em seguida pegue uma panela grande e acrescente as duas colheres de manteiga e frite até dourar o frango.

Coloque o restante do tempero com exceção do coentro ou seja coloque os tomates os pimentões e as cebolas.

Coloque a água até que cubra o frango por completo.

Deixe cozinhar por mais ou menos trinta minutos.

Em outra panela coloque as duas colheres de óleo ou azeite e frite o quiabo mais cuidado pra não queimar.

para não ficar com baba basta fritar bem o quiabo

feito isso reserve

após mais ou menos trinta minutos de cozimento do frango acrescente o quiabo e coloque um pouco mais de água

deixe cozinhar por mais uns dez minutos

acrescente o coentro e está pronto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35379-frango-com-quiabo-da-renata.html