

# FRANGO COM QUIABO DA RENATA

## INGREDIENTES

1 kg de drumet "coxinha da asa"  
3 dentes de alho amassados  
2 cebolas grandes cortadas em rodela  
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 rodela fina  
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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/35379-frango-com-quiabo-da-renata.html>