QUIABADA DA SANDRA

INGREDIENTES

500 g de quiabo (lavados e cortados em rodelas não muito finas)

150 g de charque(desaugado) cortados em quadradinhos

150 g gramas de calabresa cortados em quadradinhos

100 g de toucinho ou bacon cortados em quadradinhos

1 cebola média picada

1 tomate médio picado

12 pimentão picado

coentro a gosto

1 colher de chá de colorífico

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Frite o toucinho ou o bacon até soltar a gordura.

Se precisar acrescente azeite de oliva.

Logo após acrescente o charque e refogue, depois coloque a calabresa.

Coloque a cebola e frite até ficar transparente.

Refogue o tomate até desmanchar.

Por último coloque o pimentão e o coentro.

Ponha o quiabo e mexa.

Coloque o colorífico e a pimenta.

Prove o sal.

Quando secar o tempero vá colocando água aos poucos e mexendo de vez em quando para não grudar.

Cozinhe em fogo médio ate o quiabo ficar macio.

Sirva com arroz branco e salada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38156-quiabada-da-sandra.html