

CARNE COM QUIABO SUCESSO

INGREDIENTES

1 pacote de quiabo cortado médio

300 g carne (patinho) picadinho

300 g de linguiça calabresa defumada

200 g de bacon picadinho

1 pimentão vermelho pequeno picado

2 dentes de alho amassados

1 cebola picada

1 caldo de carne/costela

sal a gosto

salsinha picada a gosto

cebolinha picada a gosto

2 colheres sopa de óleo

3 copos americanos de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o óleo e refogue o quiabo até ficar quase sem baba. Reserve. Na mesma panela acrescente um fio de óleo e refogue a cebola, alho e a carne.

Depois acrescente a linguiça, bacon refogue um pouco. Por último acrescente o quiabo, pimentão e o caldo de carne dissolvido na água. Deixe cozinhar até o quiabo ficar macio. Quando desligar o fogo acrescente a salsa e cebolinha a gosto. Acerte o sal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41591-carne-com-quiabo-sucesso.html>