

# 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 ate 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>