

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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