

# QUIABO GOSTOSO – SEM BABA

## INGREDIENTES

250 g de quiabo cortado em rodela

1 tomate picado sem sementes

1/4 cebola pequena picada

1 dente de alho picada

1 limão

Azeite a gosto

Sal a gosto

Água para o cozimento

Salsa desidratada

## MODO DE PREPARO

Após lavar e picar os quiabos deixá-los de molho por aproximadamente 10 minutos em água, suficiente para cobrir misturada no suco de limão.

Refogue a cebola e o alho no azeite e quando estiverem dourados acrescente o tomate, mexendo até soltar um pouco de sumo.

Escorra o quiabo da água com limão e os acrescente na panela.

Acrescente a água aos poucos e deixando sempre dar uma leve secada.

Tempere com o sal e a salsa e deixe no fogo até estiver molinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44327-quiabo-gostoso-sem-baba.html>