BIFE COM QUIABO

INGREDIENTES

1 kg de bife de porco

1/2 kg de quiabo picados finos

1/2 caldo de bacon

1/2 colher de colorau

1 colher de massa de tomate

cebolinha em folha

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Frite o quiabo em uma caçarola e reserve!

Tempere o bife com alho e sal, em uma frigideira frite mas não muito!

Escorra a gordura da frigideira com os bifes já dentro da panela, coloque o colorau e 1 copo com água, misture uma colher de massa de tomate e deixe engrossar mas não muito.

Em seguida vire o quiabo na frigideira e a cebolinha espalhe por cima do bife, deixe por mais 2 minutos no fogo baixo.

É só servir, bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46636-bife-com-quiabo.html