

# 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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