

VIRADO DE QUIABO COM ARROZ

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de quiabo picado
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 dente de alho
- 1/2 xícara de chá de água
- 1 colher de sopa de vinagre
- 1 xícara de chá de arroz cozido
- 1/2 xícara de chá de cebola
- 1 xícara de chá de tomate
- 1 xícara de chá de farinha de milho
- sal a gosto
- 1 colher de sopa de salsa

MODO DE PREPARO

Lave e corte o quiabo em rodela finas, refogue no azeite e alho.

Adicione água e o vinagre e deixe cozinhar até ficar al dente.

Coloque o arroz cozido, a cebola, o tomate e a farinha de milho.

Misture tudo muito bem.

Verifique o sal, adicione a salsinha picada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48406-virado-de-quiabo-com-arroz.html>