GALINHA COM QUIABO

INGREDIENTES

680 g de molho de tomate

1/2 litro de água

600 g de galinha cortada em pedaços

1 cebola inteira picada

3 dentes de alho

4 colheres (sopa) de azeite de oliva

300 g de quiabo picado em rodelas

200 g de milho

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva o molho de tomate, a água e o sal. Reserve.

Aqueça o azeite e frite os pedaços da galinha com o alho e a cebola.

Coloque o quiabo picado.

Mexa apenas um pouco, com cuidado para ele não babar.

Cubra com o caldo até que passe dois dedos do nível dos ingredientes.

Espere cozinhar bem, e acrescente o milho ao restante do que foi preparado com o molho e despeje sobre a galinha.

Misture tudo e deixe mais 3 minutos em fogo brando.

Retire do fogo.

Sirva ainda quente com arroz branco.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49012-galinha-com-quiabo.html