

PEITO DE FRANGO COM QUIABO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango sem osso
- 1 cebola grande picadinha
- 2 dentes de alho
- sal a gosto
- salsinha a gosto
- pimenta calabresa a gosto
- 1/2 kg de quiabo
- 2 envelopes de tempero preparado para aves
- óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma caçarola, doure o alho e acrescente a cebola picadinha e um pouco da pimenta calabresa. Depois de refogado acrescente o frango, o tempero preparado, o sal, a salsinha e a pimenta calabresa. Deixe dourar, depois acrescente um pouquinho de água e abafe para cozinhar. Deixe em fogo baixo por uns 20 minutos. Enquanto o frango cozinha, corte os quiabos em rodelinhas não muito finas.

Em uma frigideira aqueça o óleo, depois de bem quente, acrescente o quiabo, mas coloque uma quantidade proporcional ao tamanho da panela, a melhor opção é fritar em pequenas quantidades, reserve. Voltando ao frango acrescente mais um pouco de salsinha e pimenta calabresa.

Mexa bem e acrescente o quiabo deixando em fogo bem baixo por mais uns 5 minutos. Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52234-peito-de-frango-com-quiabo.html>