

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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