

FRANGO COM QUIABO E PEQUI

INGREDIENTES

- 1 kg de coxa e sobrecoxa cortados ao meio
- 500 g de quiabos limpos e cortados
- 6 unidades de pequi
- 3 dentes de alho amassados ou picados
- 1 cebola grande picada
- 3 cubos de caldo de galinha
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 colheres (sopa) de óleo (ou margarina ou banha de porco)
- água até que cubra

MODO DE PREPARO

- Refogue o quiabo com sal e limão a gosto e reserve
- Refogue a cebola até que doure (no óleo, margarina ou banha de porco)
- Adicione as coxas e sobrecoxas cortadas
- Acrescente os pequis, os cubos de caldo de galinha, a pimenta
- Adicione a água e tampe a panela (não pode ser de pressão) cozinhe em fogo médio por 30 minutos ou até que o frango esteja macio
- Se preferir servir em uma travessa, coloque os quiabos após servido na mesma

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12401-frango-com-quiabo-e-pequi.html>