

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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