

## **FRANGO COM QUIABO A MINEIRA**

### **Ingredientes**

- 1 frango inteiro
- 500g de quiabo
- 1 cebola cortada em cubos
- 2 dentes de alho amassados
- 1 colher (chá) de páprica doce ou picante
- 1 tablete de caldo de galinha dissolvido em 1 litro de água
- Sal e pimenta a gosto

### **Como fazer**

1. Pegue o frango já cortado e temperado com o alho e sal a gosto, frite o até ficar bem dourado, retire da panela e reserve.
2. Lave bem os quiabos, seque, corte e refogue-os no alho sem mexer muito, acrescentando uma colher de páprica.
3. Quando estiverem fritos, acrescente o frango e a cebola juntamente com o tablete de caldo de galinha já dissolvido e deixe cozinhar por 30 minutos.