

# RABADA COM MANDIOQUINHA

## INGREDIENTES

1 kg de rabo de boi  
1 kg de mandioquinha salsa  
3 dentes de alho  
pimenta-do-reino a gosto  
sal a gosto  
cheiro-verde  
colorau a gosto  
açafrão da terra a gosto

## MODO DE PREPARO

Refogar 3 dentes de alho picados junto com o rabo  
Pitadas de sal, pimenta, colorau e açafrão a gosto  
Refogar por 5 minutos, deixando bem dourado a carne  
Adicione água ate cobrir por completo  
Corte uma mandioquinha em rodela grossas e adicione à panela, tampe e cozinhe por 40 minutos  
Abra, coloque o resto da mandioquinha cortadas a sua escolha (pedaços maiores para ficar pedaços, rodela finas para virar um creme)  
Adicione o cheiro  
Abra a panela e veja se a carne soltou do osso  
Se sim pode servir, ótimo acompanhamento somente arroz branco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12576-rabada-com-mandioquinha.html>