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 rodelas 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, rodelas 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