

RABADA COM ALHO E ÓLEO DA TIA RO

INGREDIENTES

2 kg de rabada
2 sachê de extrato de tomate de sua preferência
1 cabeça de alho
2 cebolas grandes
2 folhas de louro
sal e pimenta-do-reino a gosto
2 caldos de carne
1 pacote de macarrão de sua preferência (eu utilizei espaguete)
coentro e cebolinha a gosto
queijo ralado (para polvilhar na hora de servir)
1 colher (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

Lave bem a rabada e reserve.

Em uma panela grande e bem quente, coloque o óleo e vá refogando a rabada até ficar dourada.

Em seguida, acrescente a cebola e o alho e deixe formar uma crosta.

Após isso, transfira para a panela de pressão e acrescente água fervente até cobrir.

Coloque o o caldo de carne e cozinhe por cerca de 40 minutos.

Em seguida, veja se está macia e acrescente o extrato de tomate, o louro, o sal e a pimenta, e deixe apurar.

Por último, adicione o coentro e faça o macarrão, como de costume.

Coloque no prato individual e acrescente a rabada e o molho por cima.

Polvilhe queijo ralado e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15269-rabada-com-alho-e-oleo-da-tia-ro.html>