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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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