

RABADA COM VINHO

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de rabada

5 cebolas grandes em cubos

2 caldos de carne ou de costela

Sal e pimenta a gosto

3 alhos amassados

1 folha de louro

1/2 copo de vinho branco

2 tomates sem sementes

3 colheres de azeite

2 copos de água

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, coloque o azeite e frite o alho.

Em seguida, coloque a carne até doura.

Por último, coloque todos os ingredientes de uma só vez e deixe cozinhar por 1 hora.

Sirva com agrião e mandioca frita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/15647-rabada-com-vinho.html>