

# 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15647-rabada-com-vinho.html>