

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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