

RABADA COM ESPAGUETE ALHO E ÓLEO TIA RO

INGREDIENTES

2 kg de rabo
1 cabeça de alho
2 cebolas medias
2 sachê de extrato de tomate de sua preferência
3 cubos de caldo de carne
2 folhas de louro
1 pimenta dedo-de-moça sem semente
sal e pimenta-do-reino a gosto
coentro e cebolinha

MODO DE PREPARO

Numa panela de pressão doure o rabo.

Quando estiver dourado, acrescente a cebola e o alho e deixe refogar por uns 20 minutos, mexendo de vez ou outra.

Coloque a pimenta dedo-de-moça cortada.

Depois, cubra com água fervente e junte as folhas de louro, os cubos de caldo de carne e deixe cozinhar por uns 40 minutos.

Passado esse tempo, abra a panela e certifique que o rabo esteja macio.

Coloque o extrato de tomate o coentro e deixe apurar.

Por último acrescente a cebolinha.

Faça o macarrão alho e óleo de sua preferência.

Coloque em pratos individuais, cubra com o molho e a rabada e salpique queijo ralado.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16597-rabada-com-espaguete-alho-e-oleo-tia-ro.html>