RABADA RÚSTICA CAMPONESA

INGREDIENTES

1 kg e 500 g de rabada

2 limões

sal a gosto

3 dentes de alho

1 cebola grande

1/2 colher (chá) pimenta branca ou preta moída na hora

1/2 pimenta dedo-de-moça picada

2 folhas de louro

1/2 colher (chá) de orégano

1/2 colher de tomilho

folhas de manjericão

opção: páprica picante

1 copo 200 ml de vinho branco seco (ou um cálice de conhaque ou cachaça)

3 tomates maduros

cheiro verde

MODO DE PREPARO

Limpe a rabada tirando sebos e nervos, mas mantendo os ossos.

Lavar com limão espremido.

Tempere com sal, alho picado ou espremido, pimenta moída, pimenta dedo de moça, orégano, tomilho, louro, 1/4 de cebola picada ou ralada.

Regue com vinho branco (ou conhaque ou cachaça) e misture.

Acrescente folhas de manjericão e deixe marinar por 30 minutos ou até de um dia para outro.

Aqueça azeite numa panela de pressão.

Acrescente aos poucos a rabada dourando e fritando todos os lados, com toda a rabada na panela dourando despejar a marinada na panela.

Acrescentar os tomates em cubos, 1/4 de cebola em cubinhos e tampe a panela e cozinhar na pressão por 40 minutos.

Retire do fogo e verifique: a rabada estará no ponto se estiver macia mas com os ossos na carne.

Numa outra panela aquecer azeite em fogo médio e colocar a rabada para terminar de dourar, acrescentando mais vinho branco, conhaque ou cachaça e mais folha de louro.

Adicione o caldo da panela de pressão num copo alto de vidro.

Espere o óleo e gordura subir e retirar essa gordura (a parte boa do caldo que ficou no copo despeje na panela da rabada).

Acrescentar a meia cebola restante em cubos e mais tomate em cubos se precisar.

Cozinhe até o ponto que desejar e sirva em uma travessa.

Polvilhe cheiro-verde por cima

servir a la minuta com arroz, feijão, uma polenta mole ou angu ou pirão e uma salada verde.

Vinho tinto seco sem dúvida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17084-rabada-rustica-camponesa.html