

RABADA COM FEIJÃO PRETO À SR. REBÉLO

INGREDIENTES

2 kg de rabo bovino

1/2 kg de feijão preto

temperos a gosto (alho, sal e pimenta-do-reino)

MODO DE PREPARO

Separe os pedaços dos rabos cortando-os nas juntas.

Tempere a seu gosto (alho, pimenta do reino, etc).

Numa panela de pressão, coloque o feijão cru e os rabos.

Acrescente água até cobrir os ingredientes com o cuidado de não encher totalmente a panela de pressão.

Quando começar a sair a pressão, deixe cozinhar em fogo baixo por 20 minutos.

Desligue o fogo, aguarde até sair toda a pressão e verifique o cozimento do feijão e da rabada.

É preciso que a rabada esteja bem cozida, com a carne se soltando dos ossos o que não deve ter acontecido nesta primeira fase de cozimento.

Se necessário, acrescente mais água e ajuste o tempero.

Retorne ao fogo por mais 20 minutos na pressão.

Não é necessário deixar o feijão de molho nem cozinhar separadamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19440-rabada-com-feijao-preto-a-sr-rebelo.html>