

RABADA DA PAT

INGREDIENTES

TEMPERO:

Tempero:pimenta a gosto

sal a gosto

alho shoyu a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe o excesso de gordura do rabo de vaca, depois coloque na panela de pressão com a pimenta, o sal e o alho shoyu por 30 minutos.

Em outra panela, coloque o aipim para cozinhar por aproximadamente 30 minutos.

Em outra panela, frite a cebola, o tomate, o pimentão, após junte todos os ingredientes e veja o gosto do caldo se está na sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21781-rabada-da-pat.html>