

# RABADA COM COUVE

## INGREDIENTES

2 rabadas bovinas

2 tomates grandes

1 cebola grande

1 pimentão pequeno

4 folhas de hortelã grosso

200 g de bacon defumado

4 folhas de louro

2 colheres (chá) de tempero pronto

extrato de tomate a gosto

10 folhas de couve

## MODO DE PREPARO

coloque a rabada em uma panela de pressão com água e coloque no fogo, deixe ferver por 15 minutos após pegar pressão.

bata no liquidificador o tomate, a cebola, o pimentão, o hortelã grosso e o tempero pronto e coloque na rabada.

coloque o bacon defumado, cortado em cubos para fritar na panela de pressão que irá cozinar a rabada. quando tiver quase frito, coloque as folhas de louro para dar uma fritada junto.

adicone a rabada temperada e deixe recheiar bastante, junto com todo o tempero.

adicone o extrato de tomate, quando estiver quase seco coloque a água e deixe cozinar por 30 minutos em pressão.

depois abra a panela e verifique o cozimento da rabada, adicione as folhas de couve.

caso necessário, coloque um pouco mais de água para terminar de cozinar.

prove o sal para ver se está no ponto e mais uns 15 minutos de cozimento, sem pressão, e a rabada estará pronta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/22737-rabada-com-couve.html>