

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 cozinhar a rabada. quando tiver quase frito, coloque as folhas de louro para dar uma fritada junto.

adicione a rabada temperada e deixe rechear bastante, junto com todo o tempero.

adicione o extrato de tomate, quando estiver quase seco coloque a água e deixe cozinhar 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 cozinhar.

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22737-rabada-com-couve.html>