

# RABADA AO MOLHO DELICIOSA

## INGREDIENTES

- 2 kg de rabo de boi cortado em pedaços de 2 dedos de espessura e limpo sem gordura
- 1 pimentão verde picado
- 1 cebola picada
- 2 tomates sem pele sem sementes
- 2 colheres de colorau
- 1/2 lata de extrato de tomate
- sal e pimenta a gosto
- cheiro-verde a gosto
- 4 dentes de alho
- 2 colheres (sopa) de óleo

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão grande, coloque 2 colheres de óleo e sele aos poucos os pedaços de rabo e vá reservando.

Depois de selar todos os pedaços, refogue a cebola e o alho na mesma panela.

Retorne a carne à panela, adicione água até cobrir toda carne.

Depois de selar todos os pedaços, refogue na mesma panela a cebola e o alho

Se não tiver deixe por mais 15 minutos.

Tampe a panela e quando começar a chiar, abaixe o fogo e conte 40 minutos.

Deixe a pressão sair naturalmente, abra e verifique se a carne está cozida e bem mole.

Adiciona os tomates, pimentão sal e pimenta e deixe a panela aberta para que o molho reduza e engrosse.

Depois de 15 minutos, acerte o sal se precisar e coloque o cheiro-verde.

Sirva com polenta ou com mandioca, fica maravilhosa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22968-rabada-ao-molho-deliciosa.html>