RABADA À LA TRIPOLONI

INGREDIENTES

2 kg de rabada limpa

3 dentes de alho

1 cebola

2 cubos de caldo de carne ou de sua preferência

1 folha de louro

1 copo americano de vinagre branco

1 envelope de molho de tomate

1 xícara de café de azeite ou óleo de sua preferência

1 colher de café de açúcar

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Mesmo se a rabada já estiver limpa, eu aconselho que a lave em água corrente.

Em uma panela de pressão coloque a rabada com água 2 dedos acima da carne.

Assim que a água ferver acrescente os caldos de carne e a folha de louro.

Tampe a panela e deixe na pressão por 45 minutos.

Enquanto isso em uma panela que caiba toda a carne, refogue a cebola e o alho no azeite.

Em seguida acrescente o molho de tomate com a mesma medida de água.

Acrescente o açúcar e deixe ferver por 3 a 5 minutos, desligue o fogo.

Acrescente sal e pimenta a gosto, lembrando que os caldos de carne já possuem sal.

Assim que passar o tempo de cozimento da rabada, retire a pressão da panela e, com uma escumadeira, transfira a carne para a panela em que está o molho.

Deixe-a por mais 10 minutos em fogo médio.

Um ótimo acompanhamento é uma polenta no ponto de mole.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29636-rabada-a-la-tripoloni.html