

# RABADA COM AGRIÃO DA RÔ

## INGREDIENTES

- 1 k de rabada
- 1/2 xícara de chá de vinagre
- 1 cebola picada
- 3 tomates maduros sem pele e sem sementes picados
- 1 dente de alho
- salsinha e sal a gosto
- 1 tablete de caldo de carne
- agrião
- 2 colheres de sopa de óleo para refogar

## MODO DE PREPARO

Lave bem a carne com água e vinagre.

Adicione o óleo em uma panela e coloque a carne para dourar.

Coloque o caldo de carne e a água fervente até cobrir a carne e deixe cozinhar por mais ou menos 20 minutos.

Retire a carne e o caldo da panela, coloque numa vasilha e leve para à geladeira até esfriar e a gordura endurecer.

Retire a gordura com uma colher e reserve.

Faça um refogado com o alho, a cebola, o tomate, a salsinha e tempere com sal.

Despeje a carne e mais um pouco de água, tampe a panela por mais ou menos 15 minutos.

Destampe a panela e deixe o molho apurar por mais ou menos 10 minutos.

Acrescente agrião, desligue o fogo e abafe.

Sirva com polenta ou arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30671-rabada-com-agriao-da-ro.html>