

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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