

RABADA DE SOLTEIRO

INGREDIENTES

1 kg de rabo de boi

5 dentes de alho

1 cebola

cheiro verde a gosto

coentro a gosto

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

cominho a gosto

1 folha de louro

1/2 pacote de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Deixe o rabo de boi de molho em água e sal por meia hora.

Pique o alho e meia cebola para refogar.

Acrescente a rabo de boi e frite por alguns minutos, mexendo de vez em quando.

Acrescente o sal, a pimenta, o louro e o cominho, cuidado para não exagerar nos temperos.

Acrescente água até cobrir a carne.

Acrescente a meia cebola restante fatiada, o cheiro verde e o coentro.

Acrescente o molho de tomate e mexa bem, verifique se há necessidade de acrescentar mais sal.

Adicione uma pitada de açúcar para retirar a acidez do molho de tomate.

Deixe na panela de pressão por, aproximadamente 40 minutos, verifique de vez em quando para não queimar.

Quando a carne desgrudar do osso está pronto.

Pode servir com arroz, fritas, mandioca frita e polenta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/31079-rabada-de-solteiro.html>