

RABADA RECEITA DA FEIRA

INGREDIENTES

1 kg de rabada

7 tomates médios

6 dentes de alho médios

2 cebolas grandes

Sal, pimenta e glutamato (ajinomoto) e azeite a gosto

20 folhas de manjericão

1/3 de maço de salsinha

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão ferver a rabada por 10 minutos.

Escorrer a água e a gordura.

Deixar a rabada na panela , adicionar o azeite , sal , pimenta e glutamato. Por 5 minutos fritando.

Adicionar a cebola , alho , tomate , manjericão e salsinha e deixar no fogo até o tomate desmanchar um pouco.

Após isso colocar a tampa da panela de pressão e deixar por 30 minutos (não adicionar água).

Após o tempo abra e verifique se é necessário mais sal e se a carne está mole.

Caso necessário adicione sal e 100 ml de água.

Deixe por mais 5 minutos na pressão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31885-rabada-receita-da-feira.html>