

RABADA COM AGRIÃO DE COFFEE

INGREDIENTES

1 rabada bovina
1 kg de costela bovina
1/2 kg de charque dianteiro
1/2 kg de calabresa defumada
200 g de bacon
1/2 xícara de óleo
1 cebola média
2 dentes de alho
1 pimentão verde médio
2 tomates
tempero verde (hortelã miúdo e grosso, cebolinha)
agrião
1 colher de sopa de extrato de tomate
sal
vinagre
1 litro de água
farinha de mandioca

MODO DE PREPARO

Coloque a rabada, já em pedaços em uma panela, adicionando água em quantidade que ultrapasse a rabada.

Ponha no fogo até ferver, retire e despreze a água.

Deixe esfriar completamente até a gordura solidificar, o que facilita a limpeza, retire o máximo que puder para que fique bem light.

Limpe a costela e corte em pedaços.

Dessalgue o charque já picado em cubos, aferventando em água quente, (repita umas 3 vezes). Retire as folhas do agrião do talo e reserve em água com duas gotas de água sanitária. Corte a calabresa em pedaços de 5 cm aproximadamente e reserve.

Pique o bacon em pedaços miúdos e leve ao fogo brando.

Bata no liquidificador/processador os temperos verdes, pimentão picado sem sementes, cebola picada, tomates sem sementes, alho e coloque vinagre a gosto e água para facilitar. Junte à costela o bacon e o charque, mexendo sempre.

Adicione o tempero batido e óleo, aumente a chama e deixe encorpar.

Coloque sal a gosto. Junte a rabada já limpa e deixe cozinhar em uma panela tampada, adicionando água sempre que necessário.

Quando a rabada estiver quase cozida coloque a calabresa e deixe terminar o cozimento.

Quando a rabada estiver soltando dos ossos desligue o fogo.

Lave novamente o agrião em água corrente, depois frite a rabada cozida ainda dentro da panela e volte a tampar.

Espere uns 15 minutos, desligue o fogo e retire todo conteúdo.

Ponha na travessa em que será servido, reservando o caldo. Adicione a farinha ao caldo, aos poucos, mexendo sempre para não empelotar.

Faça um delicioso pirão e pode servir.

Não esqueça o molho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32112-rabada-com-agriao-de-coffee.html>