

RABADA DE BOI

INGREDIENTES

1 kg de rabada bovina fatiada em rodela sem muita gordura

1 cebola

1 tomate

1/2 pimentão

5 dentes de alho

cominho em pó

colorau

1 tablete de caldo de carne

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes na panela de pressão.

Deixe dourar por uns 3 minutos, sem por água, para pegar o sabor dos ingredientes.

Coloque água o suficiente para cobrir a rabada e deixe cozinhar por 20 minutos.

Retire a panela do fogo, mexa bem e deixe cozinhar por mais 40 minutos.

Quando a carne já estiver soltando do osso está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34993-rabada-de-boi.html>