

RABADA COM BATATA E AGRIÃO

INGREDIENTES

- 1 kg e 1/2 de rabada
- 3 maços de agrião
- 3 batatas grandes
- 4 dentes de alho
- 1 cebola picada
- 2 tomates picados
- 1 tablete de caldo de carne
- 1 limão
- 1 pimenta dedo-de-moça em rodelas
- 1 colher de sobremesa de páprica picante
- Salsinha e cebolinha
- sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Temperar a carne com sal, pimenta e limão. Deixar marinar um pouco (15 minutos).

Refogar em uma panela de pressão o alho, cebola e a pimenta. Colocar a carne e todo o caldo da marinada. Deixar a carne refogar até ficar um pouco dourada. Colocar caldo de carne, páprica, os tomates, água até tampar a carne, acertar o sal e a pimenta-do-reino. Tampar a panela de pressão e deixar cozinhando por 20 minutos. Abrir a panela, colocar as batatas e deixar mais 10 minutos na pressão. Checar se a batata amoleceu, colocar o agrião, a salsinha e cebolinha e deixar cozinhando com a panela aberta. Quando o agrião estiver macio, pode desligar e servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36608-rabada-com-batata-e-agriao.html>