

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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