

RABADA PRÁTICA DELICIOSA

INGREDIENTES

1 kg de rabo de boi
3 cebolas grandes em rodela
5 tomates sem pele e sem sementes em rodela
2 pimentões verde em rodela
4 batatas
1 caldo de carne
2 colheres de chá de colorau
1 maço de agrião
vinagre, alho, sal para temperar a carne a seu gosto
1 e 1/2 litros de água fervente

MODO DE PREPARO

Remova o excesso de gordura que encobre a carne.

Tempere a carne com alhos espremido, vinagre, sal (a seu gosto).

Numa panela de pressão forrar o fundo com a metade da cebola em rodela.

Adicionar a metade do tomate em rodela.

Adicionar a metade do pimentão em rodela.

Acrescentar a carne.

Adicionar novamente uma camada de cebola, uma camada de tomate e finalmente uma camada de pimentão.

Colocar um caldo de carne no centro da panela.

Adicionar 1 e 1/2 litros de água fervente ou até cobrir a costela, não esquecendo que a cebola e o tomate ainda soltarão bastante água.

Adicionar 2 colheres de chá de colorau.

Tampar a panela e deixar por 50 minutos após iniciado a pressão.

Provar o sal e adicionar as batatas cortadas ao meio, deixando cozinhar por mais uns 15 minutos.

Adicionar o agrião a gosto e deixar cozinhar por mais 05 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42358-rabada-pratica-deliciosa.html>