

# RABADA COM POLENTA E AGRIÃO

## INGREDIENTES

2 kg de rabada  
2 molhe de agrião  
8 dentes de alho grandes  
1 pimentão verde  
4 tomates bem maduros  
1 caldo de legumes  
1 cebola grande  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
vinagre a gosto  
1/2 xícara de molho pronto  
3 colheres de sopa de azeite  
3 colheres de sopa de óleo  
2 xícaras de fubá

## MODO DE PREPARO

### RABADA:

Rabada:Lave a rabada, tempere com o alho, sal, pimenta-do-reino, vinagre.

Coloque para cozinhar em panela de pressão por 30 minutos.

Quando estiver bem molinha retire a água do cozimento e reserve.

Coloque em outra panela o óleo e o azeite o molho, deixe a rabada fritar por uns cinco minutos acrescente os tomates,cebola, pimentão mexa bem.

Coloque o molho, deixe apurar, colocando a água do cozimento, deixe ferver.

Assim que tiver pronto apague o fogo e coloque o agrião, tampe a panela para que murche.

### POLENTA:

Polenta:Coloque em uma panela óleo deixe esquentar, amasse 2 dentes de alho e um caldo de legumes, quando o alho fritar acrescente 5 xícaras de água.

Quando ferver coloque o fubá dissolvido em água fria, colocando aos poucos e mexendo sempre.

Abaixe o fogo e mexa até que endureça.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45206-rabada-com-polenta-e-agriao.html>