RABADA DA FAMÍLIA VERA VOVÓZONA

INGREDIENTES

4 rabos já cortados

vinagre

óleo

100 g de toucinho defumado picado

1 gomo de linguiça calabresa fatiado

8 dentes de alho amassados

2 cebola grandes picadas

6 tomates picados

1 colher de sopa de colorau

1 folha de louro

coentro a vontade

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

PRIMEIRO PASSO:

Primeiro passo:Leve o rabo à panela de pressão só com água e um pouco de vinagre, por uma hora,

após uma hora retire os rabos,

Reserve a água do cozimento na geladeira, depois de gelada ela fará uma camada de gordura por cima.

Com uma colher retire toda essa gordura e descarte a gordura, reserve essa água.

SEGUNDO PASSO:

Segundo passo:Na panela de pressão coloque óleo, depois acrescente o toucinho e a linguiça, quando estiverem fritos junte o alho e a cebola.

Quando estiver dourado, jogue a rabada e mexa para agregar o tempero.

Agora junte os tomates, o colorau, o louro, coentro, sal e a pimenta-do-reino, cubra com aquela água reservada do cozimento sem a camada de gordura.

Deixe cozinhar na pressão por mais uns 30 ou 40 minutos, abra a panela e pode deixar no fogo brando até que encorpe o caldo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46052-rabada-da-familia-vera-vovozona.html