

RABADA DELICIOSA

INGREDIENTES

1/4 de xícara de azeite
2 cebolas picadas
6 dentes de alho picados
4 tomates picados
2 kg de rabada, cortada em porções
1 xícara de hortelã picada
1 xícara de vinho tinto
1 xícara de vinho branco seco
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão com o azeite, refogue a cebola, o alho e os tomates até desmancharem.

Acrescente a carne, a hortelã, os vinhos e sal.

Tampe a panela e cozinhe por 1 hora contando a partir da fervura.

Retire do fogo e deixe sair a pressão.

Abra a tampa e verifique a carne o tempero.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49664-rabada-deliciosa.html>