

RABADA COM ANGU

INGREDIENTES

- 1 rabada de boi
- 1/2 molho de coentro ou salsa
- 1 cebola em rodelas
- 2 tomates
- 1 pimentão-verde em rodelas
- 4 dentes de alho
- 3 folhas de louro
- 1 colher de sopa de cominho
- 1 colher de sopa de colorau
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 caixa pequena de extrato de tomate
- 1/2 pacote de milho para angu
- 1 xícara de chá de vinho tinto ou vinagre
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a rabada com alho, sal, vinho (ou vinagre), cominho, colorau, pimenta-do-reino e louro.

Deixe marinar por 30 minutos. Na panela de pressão, refogue a cebola, o óleo e a rabada.

Despeje água até cobrir e deixe cozinhar na pressão por 20 minutos.

Libere o vapor da panela de pressão, acrescente os tomates, o pimentão e o extrato de tomate.

Coloque mais água e deixe cozinhar até que fique macia. Reserve um pouco do caldo e faça, com ele, o angu, deixando cozinhar até soltar da panela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51372-rabada-com-angu.html>