

# RABADA COM ANGU

## INGREDIENTES

1 rabada de boi  
1/2 molho de coentro ou salsa  
1 cebola em rodela  
2 tomates  
1 pimentão-verde em rodela  
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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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