

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 cozinar 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 cozinar até que fique macia. Reserve um pouco do caldo e faça, com ele, o angu, deixando cozinar até soltar da panela.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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