RABADA COM PIRÃO

INGREDIENTES

1 rabada

3 tomates

3 cebolas médias

1 cabeça de alho

1 pimentão

sal a gosto

pimenta

3 colheres de sopa de massa de tomate

farinha de mandioca

3 colheres de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

Coloque a rabada em uma panela de pressão cubra a com água e deixe cozinhar por 30 minutos depois de pegar a pressão.

Em uma panela à parte refogue o alho e a cebola, quando estiverem bem refogados acrescente o pimentão, os tomates e a massa de tomate.

Retire a rabada cortada em pedaços da pressão, refogue junto.

Feito isso acrescente a água que restou do cozimento da rabada ao refogado.

Coloque mais 2 xícaras de água e acrescente o sal e a pimenta.

Quando tudo estiver fervendo engrosse com a farinha de mandioca até formar um pirão mole.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52966-rabada-com-pirao.html