RABADA AO CREME DE CENOURA

INGREDIENTES

2 kg de rabada

1 cebola grande

2 tomates grandes e maduros

1/2 pimentão verde

2 dentes de alho

sal a gosto

300 g de cenoura

3 colheres de azeite

3 colheres de massa de tomate

MODO DE PREPARO

Limpar e temperar a rabada com alho e sal.

Cortar os tomates, a cebola e o pimentão, reservar.

Refogar por uns 5 minutos a rabada no azeite, na panela de pressão (sem pressão).

Colocar os temperos cortados junto com a rabada, mexer e colocar agua até cobrir.

Deixar na pressão 20 minutos ou até que a carne esteja macia.

Retirar todo o caldo e reservar.

Cozinhar as cenouras em água e sal.

Depois de cozidas passar no liquidificador com o caldo da carne, não precisa colocar todo o caldo, senão o creme vai ficar muito mole.

Juntar o creme da cenoura, já batido, na panela da rabada.

Servir com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54999-rabada-ao-creme-de-cenoura.html