

RABADA NO TUCUPÍ

INGREDIENTES

2 rabos bovinos limpos e cotados
6 maços de jambú lavados e retirados os talos grossos e flores
2 maços de cheiro-verde picado
folhas de 1 pé de chicória
2 cebolas grandes picadas
10 pimentas verdes de panela picadas
1 tomate grande picado
4 dentes de alho amassados
4 litros de tucupí
1 colher de sobremesa de açúcar
3 cubos de caldo de carne
pimenta-do-reino a gosto
1 litro de água
1 colher de sobremesa de sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão refogue 1/3 do alho, a cebola, a pimenta verde, o cheiro-verde e o tomate até murchar.

Acrescente os rabos e mexa.

Despeje a água, acrescente os cubos de caldo e a pimenta-do-reino e espere ferver, depois tampe.

Deixe na pressão por 35 minutos ou até fica soltado a carne e reserve.

Numa panela grande despeje o tucupí misture o açúcar, a chicória, o restante do alho e o sal.

Deixe ferver por 10 minutos, acrescente o jambú e deixe por mais 5 minutos, sempre com panela tampada.

Despeje na panela a rabada que estava reservada mexa bem e prove para ver se está bom de sal.

Depois que voltar a ferver deixe por mais 10 minutos para encorpar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55710-rabada-no-tucupi.html>