SANDUÍCHE DE RABADA

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de óleo

2 colheres (sopa) de cebola picada

1 e 1/2 kg de rabo bovino

2 colheres (chá) de sal

1 folha de louro

500 ml de água

2 tomates picados sem pele e sem semente

2 dentes de alho picados

3 colheres (sopa) de salsa

1 colher (chá) de pimenta-do-reino

1 colher (chá) de páprica picante

queijo de sua preferência

agrião a gosto

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, coloque 2 colheres de óleo, a cebola e deixe refogar

Acrescente o rabo bovino, o sal e deixe em fogo alto por 15 minutos

Adicione o louro, a água, tampe a panele e deixe cozinhar por 40 minutos depois que pegar pressão

Desligue o fogo, abra a panela depois que a pressão sair, dispense o caldo e desfie o rabo bovino

Numa panela, coloque 2 colheres de óleo, o tomate, o alho, a salsa e refogue

Coloque a pimenta, a páprica, o rabo bovino desfiado, mexa e desligue o fogo

Coloque a carne no pão, o queijo e leve ao forno

Se quiser, coloque agrião e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6227-sanduiche-de-rabada.html