

# 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 panela 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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