RABADA

INGREDIENTES

2 kg de rabo bovino

3 tomates maduros picados

1 laranja

1 cebola grande

1 dente de alho

4 colheres de óleo de soja

1 punhado de chimichurri

1 colher (sopa) cheia de açúcar refinado

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

batata calabresa

agrião

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o suco da laranja, o sal, a pimenta, o chimichurri e o alho

Em uma panela, coloque 2 colheres de óleo de soja e 1/2 cebola picada

Quando dourar, acomode os pedaços de rabo e abaixe o fogo

Tampe a panela e deixe fritar por 10 minutos

Retire os pedaços de rabo e reserve

Em uma panela de pressão, coloque a outra metade da cebola, o óleo e deixe dourar

Acrescente os rabos e frite bem, selando todos os lados da carne

Coloque o resto do molho da marinada e os tomates

Feche a panela de pressão

Quando começar a chiar, abaixe o fogo e deixe por 40 minutos

Retire a pressão, abra a panela e ponha as batatas calabresa

Feche novamente e deixe cozinhar por mais 5 minutos

Coloque o agrião e feche a tampa

Não é necessário ligar o fogo, deixe por mais 5 minutos

Sirva com arroz ou angu

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8208-rabada.html