RABADA DE BOI COM BATATAS

INGREDIENTES

3 rabos pequenos de boi em pedaços (em média 800 g cada)

3 limões espremidos

1 cabeça de alho grande espremida

1 cebola grande (cortada em pedaços médios)

3 tomates grandes (cortados em pedaços pequenos)

1 pimentão verde (cortado em pedaços médios)

1 pimentão vermelho (cortado em pedaços médios)

1 pimentão amarelo (cortado em pedaços médios)

1,2 kg de batata inglesa

200 ml de vinho tinto seco

02 colheres (sopa) de banha de porco (ou qualquer tipo de óleo)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque os rabos cortados em uma panela, cubra com água e adicione os limões espremidos

Assim que começar a ferver, deixe por 20 minutos

Desligue o fogo e escorra

Lave bem e reserve

Em uma panela de pressão, adicione a banha de porco(ou óleo) e espere esquentar

Coloque o alho e deixe fritar

Acrescente a cebola, os tomates e os pimentões, mexa até murchar

Acrescente os pedaços do rabo e o sal

Acrescente o vinho e mexa mais um pouco

Adicione água quente até cobrir, verifique se está bom de sal e tampe a panela de pressão

Assim que levantar a fervura, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 40 minutos

Espere sair a pressão da panela e verifique se a carne está descolando do osso

Acrescente as batatas (coloque mais um pouco de água e sal, se precisar)

Tampe a panela novamente e assim que pegar pressão, abaixe o fogo e conte mais 10 minutos

Espere sair a pressão e verifique se a batata está cozida

Pronto, agora é só saborear

Sirva com Arroz Branco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8571-rabada-de-boi-com-batatas.html