

RABADA COM MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

1 kg de rabo de boi
1 kg de mandioquinha salsa
3 dentes de alho
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
cheiro-verde
colorau a gosto
açafão da terra a gosto

MODO DE PREPARO

Refogar 3 dentes de alho picados junto com o rabo

Pitadas de sal, pimenta, colorau e açafão a gosto

Refogar por 5 minutos, deixando bem dourado a carne

Adicione água ate cobrir por completo

Corte uma mandioquinha em rodela grossas e adicione à panela, tampe e cozinhe por 40 minutos

Abra, coloque o resto da mandioquinha cortadas a sua escolha (pedaços maiores para ficar pedaços, rodela finas para virar um creme)

Adicione o cheiro

Abra a panela e veja se a carne soltou do osso

Se sim pode servir, ótimo acompanhamento somente arroz branco

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12576-rabada-com-mandioquinha.html>