

RABADA QUE DESMANCHA: EU SEMPRE FAÇO NA REFEIÇÃO EM FAMÍLIA, TODOS FICAM COM ÁGUA NA BOCA... VER MAIS

INGREDIENTES

2 kg de rabo de boi cortado em pedaços;
3 cebolas médias trituradas;
5 dentes de alho triturados;
cheiro verde a vontade;
1 maço de alho poró (opcional) picado em rodelas;
2 tabletes de caldo de carne;sal
pimenta (do reino, calabresa, ou de sua preferência);
2 colheres de sopa de molho inglês;
2 colheres de sopa de shoyu;
3 tomates triturados (molho)vinagre;
1 kg de mandioca (aipim, macaxeira).

MODO DE PREPARO

Limpe a rabada, retirando todo excesso de gordura, e deixe ferver por 15 minutos em água quente com vinagre, se ainda for necessário limpe pedaço por pedaço depois de a ferventado. Em uma panela de pressão grande, coloque todos os ingredientes, exceto a mandioca e o cheiro verde. Cubra com água e coloque na pressão por 1 hora. Em seguida abra a panela e veja se a rabada está derretendo de mole.

Caso ainda estiver dura, o que é provável (depende da carne) coloque novamente na pressão e se necessário acrescente mais sal e água quente. Enquanto a rabada cozinha, em outra panela coloque a mandioca com sal para cozinhar.

Depois de cozida reserve. Depois que a rabada estiver pronta (molinha), retire o caldo e bata no liquidificador com a mandioca até que a mandioca vire um purê. Em um refratário coloque o purê do caldo da rabada com a mandioca e por cima coloque a carne da rabada e salpique o cheiro verde. Sirva com arroz branco, um feijãozinho e uma salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16953-rabada-que-desmancha-eu-sempre-faco-na-refeicao-em-familia-todos-ficam-com-agua-na-boca-ver-mais.html>