

ARROZ COM RABADA DELICIOSO

INGREDIENTES

- 1 kg de rabada de boi
- 1 cebola grande picada
- 1 tomate picado
- 1 cenoura picada pequena
- 1 colher (sobremesa) de corante
- 300 ml de vinho tinto seco
- 1 litro de água
- 1 tablete de caldo de carne
- sal com alho a gosto
- salsinha e cebolinha picadas a gosto
- 3 copos de arroz comum

MODO DE PREPARO

Tempere a rabada com sal e alho a gosto

Adicione os legumes cortados, coloque a água, o vinho, o tablete de caldo de carne e a salsinha e a cebolinha

Separe a carne, desfie, coe o caldo e coloque o que foi coado junto com a carne desfiada

Quando a gordura subir, retire com uma concha

No segundo caldo, coloque a carne e os legumes junto e deixe o arroz chegar no ponto desejado (quantidade de caldo a ser usado no arroz é igual a se fosse utilizar água)

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3503-arroz-com-rabada-delicioso.html>