

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)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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