

# 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

Separar 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>