

# RABADA LECHEF EVENTOS

## INGREDIENTES

2 kg de rabo bovino  
1 lata de extrato de tomate ou molho de tomate  
2 folhas de louro  
1 cebola grande  
50 g de manjericão ou alfavaca  
1/2 cabeça de alho  
água para cobrir a rabada  
50 ml de azeite  
sal à gosto  
pimenta-do-reino à gosto

## MODO DE PREPARO

Temperar o rabo de boi com sal, pimenta do reino e alho batido  
Aqueça a panela de pressão, colocar azeite, refogar a cebola em cubinhos até ficar translúcida  
Acrescente o rabo de boi já temperado e doure  
Acrescente o extrato de tomate, as folhas de louro e o manjericão  
Adicione uma pitada de açúcar para quebrar a acidez do extrato  
Refogue por 3 minutos e acrescente água até cobrir o rabo bovino por 2 dedos  
Em fogo médio, deixe a rabada cozinhando por 30 à 50 minutos após pegar pressão  
Observe o nível de água e se necessário, corrija o sal e deixe por mais 20 minutos ou até a carne começar a se soltar do osso  
Dica do chef

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5134-rabada-lechef-eventos.html>