

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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