

SANDUÍCHE DE RABADA

INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de óleo
2 colheres (sopa) de cebola picada
1 e 1/2 kg de rabo bovino
2 colheres (chá) de sal
1 folha de louro
500 ml de água
2 tomates picados sem pele e sem semente
2 dentes de alho picados
3 colheres (sopa) de salsa
1 colher (chá) de pimenta-do-reino
1 colher (chá) de páprica picante
queijo de sua preferência
agrião a gosto

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, coloque 2 colheres de óleo, a cebola e deixe refogar
Acrescente o rabo bovino, o sal e deixe em fogo alto por 15 minutos
Adicione o louro, a água, tampe a panela e deixe cozinhar por 40 minutos depois que pegar pressão
Desligue o fogo, abra a panela depois que a pressão sair, dispense o caldo e desfie o rabo bovino
Numa panela, coloque 2 colheres de óleo, o tomate, o alho, a salsa e refogue
Coloque a pimenta, a páprica, o rabo bovino desfiado, mexa e desligue o fogo
Coloque a carne no pão, o queijo e leve ao forno
Se quiser, coloque agrião e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6227-sanduiche-de-rabada.html>