

RABADA

INGREDIENTES

2 kg de rabo bovino
3 tomates maduros picados
1 laranja
1 cebola grande
1 dente de alho
4 colheres de óleo de soja
1 punhado de chimichurri
1 colher (sopa) cheia de açúcar refinado
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
batata calabresa
agrião

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o suco da laranja, o sal, a pimenta, o chimichurri e o alho
Em uma panela, coloque 2 colheres de óleo de soja e 1/2 cebola picada
Quando dourar, acomode os pedaços de rabo e abaixe o fogo
Tampe a panela e deixe fritar por 10 minutos
Retire os pedaços de rabo e reserve
Em uma panela de pressão, coloque a outra metade da cebola, o óleo e deixe dourar
Acrescente os rabos e frite bem, selando todos os lados da carne
Coloque o resto do molho da marinada e os tomates
Feche a panela de pressão
Quando começar a chiar, abaixe o fogo e deixe por 40 minutos
Retire a pressão, abra a panela e ponha as batatas calabresa
Feche novamente e deixe cozinhar por mais 5 minutos
Coloque o agrião e feche a tampa
Não é necessário ligar o fogo, deixe por mais 5 minutos
Sirva com arroz ou angu

<https://areceitadavez.com.br/receita/8208-rabada.html>