

# RABADA DE BOI COM BATATAS

## INGREDIENTES

3 rabos pequenos de boi em pedaços (em média 800 g cada)  
3 limões espremidos  
1 cabeça de alho grande espremida  
1 cebola grande (cortada em pedaços médios)  
3 tomates grandes (cortados em pedaços pequenos)  
1 pimentão verde (cortado em pedaços médios)  
1 pimentão vermelho (cortado em pedaços médios)  
1 pimentão amarelo (cortado em pedaços médios)  
1,2 kg de batata inglesa  
200 ml de vinho tinto seco  
02 colheres (sopa) de banha de porco (ou qualquer tipo de óleo)  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque os rabos cortados em uma panela, cubra com água e adicione os limões espremidos  
Assim que começar a ferver, deixe por 20 minutos  
Desligue o fogo e escorra  
Lave bem e reserve  
Em uma panela de pressão, adicione a banha de porco(ou óleo) e espere esquentar  
Coloque o alho e deixe fritar  
Acrescente a cebola, os tomates e os pimentões, mexa até murchar  
Acrescente os pedaços do rabo e o sal  
Acrescente o vinho e mexa mais um pouco  
Adicione água quente até cobrir, verifique se está bom de sal e tampe a panela de pressão  
Assim que levantar a fervura, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 40 minutos  
Espere sair a pressão da panela e verifique se a carne está descolando do osso  
Acrescente as batatas (coloque mais um pouco de água e sal, se precisar)  
Tampe a panela novamente e assim que pegar pressão, abaixe o fogo e conte mais 10 minutos  
Espere sair a pressão e verifique se a batata está cozida  
Pronto, agora é só saborear

Sirva com Arroz Branco

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8571-rabada-de-boi-com-batatas.html>