

RABADA COM MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

1 kg de rabo de boi
1 kg de mandioquinha salsa
3 dentes de alho
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
cheiro-verde
colorau a gosto
açafraão da terra a gosto

MODO DE PREPARO

Refogar 3 dentes de alho picados junto com o rabo
Pitadas de sal, pimenta, colorau e açafraão a gosto
Refogar por 5 minutos, deixando bem dourado a carne
Adicione água ate cobrir por completo
Corte uma mandioquinha em rodela grossas e adicione à panela, tampe e cozinhe por 40 minutos
Abra, coloque o resto da mandioquinha cortadas a sua escolha (pedaços maiores para ficar pedaços, rodela finas para virar um creme)
Adicione o cheiro
Abra a panela e veja se a carne soltou do osso
Se sim pode servir, ótimo acompanhamento somente arroz branco

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12576-rabada-com-mandioquinha.html>