

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 manjeriço 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 manjeriço
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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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