

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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