Rabada

www.receitasdafia.com/receitas/rabada

Rabada é um prato típico brasileiro que tem sabor inconfundível e reconforta qualquer pessoa, além de ser super fácil de fazer, usando apenas a panela de pressão é super saboroso. Que tal experimentar essa receita?.

Rabada Image not found or type

65 min 8 porções

Ingredientes

- 600 g de pedaços de rabo de boi
- 2 sachês de Tempero completo de carne
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cebola média picada
- 1 colher (sopa) de vinagre de vinho branco
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 xícaras (chá) de água
- 300g de mandioca cortada
- 3 colheres (sopa) de extrato de tomate
- 1 tomate médio picado
- 2 colheres (sopa) de salsa picada

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, coloque a carne e polvilhe com o Tempero completo de Carne. Junte o alho, a cebola e o vinagre.
2. Deixe tomar gosto, na geladeira, por no mínimo, 5 horas.
3. Em uma panela de pressão, coloque o óleo, a carne e a marinada.
4. Frite em fogo alto por 15 minutos, ou até a carne mudar completamente de cor.
5. Regue com a água, tampe a panela e cozinhe em fogo médio, por 30 minutos, contados a partir do início da pressão.
6. Apague o fogo e aguarde sair todo vapor.
7. Abra a panela, acrescente a mandioca e o extrato de tomate, e deixe cozinhar em fogo médio, com a panela semitampada, por 20 minutos, ou até a mandioca amolecer.
8. Adicione o tomate e a salsa, e deixe cozinhar por mais 5 minutos, ou até o tomate começar a desmanchar.
9. Retire do fogo, transfira para uma travessa, reservando parte do molho na panela.
10. Retire do fogo, regue a carne e sirva em seguida.