

Rabada



INGREDIENTES

- 3 kg de rabada
- 1 colher de sopa de óleo
- Agrião
- Alho socado a gosto
- 1/2 cebola picadinha
- água até cobrir a rabada

MODO DE PREPARO

1. Cozinhar a rabada em panela de pressão por 40 minutos
2. Após os 40 minutos, se for possível troque de panela para dourar a carne
3. Para dourar a carne, use uma colher de sopa de óleo e metade de uma cebola picadinha
4. Espere alguns minutos e as cebolas ficarão douradinhas
5. Coloque o alho socado a gosto
6. Em seguida coloque a carne na panela e deixe dourar
7. Enquanto isso, lave bem o agrião e depois que a carne estiver no ponto coloque o
8. Agrião por cima da carne
9. Coloque meio copo de água filtrada e tampe a panela
10. Deixe em fogo baixo por 25 minutos
11. Após, coloque em um refratário e sirva