

FICHA TÉCNICA - RESTAURANTE

Rabada

CATEGORIA

Especialidades

CHEF RESPONSÁVEL

Rodrigo Oliveira e equipe

DESCRIÇÃO

Rabada cozida lentamente na cerveja preta.

INGREDIENTES

Rabo bovino, cebola, alho, tomate, cerveja preta, cheiro-verde.

MODO DE PREPARO

A rabada é selada, refogada e cozida lentamente na cerveja até ficar macia e gelatinosa. Finaliza-se com cheiro-verde.

TEMPO MÉDIO DE PREPARO

2h30

RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Sem glúten

SUGESTÃO DE EMPRATAMENTO

Prato fundo

HARMONIZAÇÃO

Cerveja escura

CUSTO MÉDIO

R\$ 60-70

Versão: v1.0 | Data: 11/04/2025