

OSSOBUCO À MINHA MODA

INGREDIENTES

3 ossobucos médios

3 cebolas médias

4 batatas médias rosa

1 tomate médio sem pele

1 xícara (chá) de vinho tinto seco

1/2 xícara (chá) de água

2 folhas de louro

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os ossobucos com sal, pimenta, as folhas de louro e uma cebola picada.

Coloque os ossobucos em uma tigela, acrescente o vinho tinto e deixe tomar gosto por no mínimo 2 horas.

Descasque as batatas e corte-as em rodelas da grossura de um dedo.

Em seguida, corte as 2 cebolas restantes em rodelas finas.

Em uma panela de pressão, distribua as cebolas cortadas por cima as batatas e, em seguida, os ossobucos com o caldo da marinada.

Acrescente a 1/2 xícara de água e leve a panela ao fogo, deixando cozinhar por cerca de 35 minutos contados depois que começar a chiar.

Verifique se a carne está macia, e se não estiver, deixe cozinhar por mais alguns minutos na pressão.

Sirva com arroz branco ou com uma boa polenta acompanhada de uma boa salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/15911-ossobuco-a-minha-modam.html>