OSSOBUCO DE PORCO AO MOLHO DE CARAMBOLA

INGREDIENTES

4 unidades de ossobuco

1 cebola média

1/2 colher (sopa) de pimentão verde

1/2 colher (sopa) pimentão amarelo

1/2 colher (sopa) pimentão vermelho

1 colher (chá) de azeite

2 carambolas maduas

1/2 taça de vinho branco

1 colher (chá) de açúcar mascavo

MODO DE PREPARO

Tempere o ossobuco ao seu gosto e cozinhe em fogo brando até ficar bem cozido.

Reserve um pouco do caldo da carne e junte a cebola refogada com os pimentões.

Acrescente o vinho, deixe depurar um pouco e acrescente as carambolas cortada em rodelas até ficarem macias.

Coe o caldo em uma peneira e leve ao fogo, acrescente o açúcar mascavo e deixe engrossar um pouco. Decore com rodelas de carambola e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18502-ossobuco-de-porco-ao-molho-de-carambola.html