

OSSOBUCO NA CEBOLA

INGREDIENTES

2 kg de ossobuco
6 cebolas grandes
2 tabletes de caldo de carne
pimenta calabresa a gosto
sal a gosto
pimenta do reino a gosto
6 dentes de alho
1 lata de cerveja preta

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, faça uma "cama" com a cebola em rodela.

Acrescente uma camada de ossobuco e assim sucessivamente para formar as camadas.

Adicione os dentes de alho inteiros, a pimenta calabresa e os tabletes de caldo de carne (dissolvidos com um pouco de água).

Tampe a panela e leve ao fogo, após pegar pressão marque 45 minutos e desligue o fogo depois deixe a pressão sair naturalmente.

Retire a carne da panela e leve a um refratário.

Aproveite o fundo da panela para preparar o molho, adicione uma lata de cerveja preta e deixe reduzir. Não esqueça de conferir o sal e a pimenta.

Despeje o molho na carne e sirva.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23475-ossobuco-na-cebola.html>