

# OSSOBUCO AUTÊNTICO E SUCULENTO

## INGREDIENTES

- 1 kg de ossobuco (4 pedaços com aproximadamente 3 cm de espessura)
- 3 tomates sem pele e sem semente
- 3 cebolas médias cortadas em pétalas
- 2 dentes de alho picados grosseiramente
- 4 mandioquinhas médias cortadas em rodela grossa
- 2 colheres de azeite de oliva extra virgem
- 50 ml de vinho gastronômico ou vinho tinto seco de boa qualidade
- 2 tabletes de caldo de legumes
- 2 colheres de creme de cebola
- 1 pimenta dedo-de-moça picada
- salsinha e cebolinha a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma frigideira antiaderente, sele os pedaços de ossobuco de ambos os lados.

Em uma panela de pressão, coloque os tomates, as cebolas, o alho e junte os pedaços de ossobuco já selados.

Mexer delicadamente por, aproximadamente, 10 minutos.

Adicionar o caldo de legumes dissolvido em 200 ml de água quente.

Tampar a panela e, em fogo baixo, deixar ferver por 40 minutos.

Desligue o fogo, retire toda a pressão da panela, abra e coloque as mandioquinhas.

Tampa a panela e deixe ferver por mais 5 minutos apenas.

Apague o fogo, retire a pressão e adicione o creme de cebola.

Com a panela aberta, em fogo bem baixo, mexa por mais 5 minutos.

Coloque o cheiro-verde e sirva, de preferência com arroz branco com brócolis.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27214-ossobuco-autentico-e-suculento.html>