

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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