

# OSSOBUCO COM ALHO PORÓ

## INGREDIENTES

4 ossobucos (mais ou menos 1 kg)  
2 cebolas grandes picadas grosseiramente  
3 dentes de alho grandes picados  
4 tomates grandes picados grosseiramente  
1 alho-poró cortado em fatias finas  
1 lata de molho de tomate pronto  
4 colheres (sopa) de vinho branco seco  
1 colher (sopa) de sálvia picada  
1 colher (sopa) de manjeriço fresco picado  
2 colheres (sopa) de óleo  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Limpe os ossobucos e corte com uma faca afiada a nervura que envolve o ossobuco, pois ela encolhe ao cozinhar

Em uma panela de pressão, coloque o óleo e acrescente metade da cebola picada

Cubra com o resto da cebola, os alhos picados, os tomates picados e o molho de tomate

Não há necessidade de colocar água

Abaixe o fogo e deixe cozinhar por uns 50 minutos

Depois desse tempo sirva o ossobuco acompanhado de um purê de batata e uma salada de sua preferência

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3186-ossobuco-com-alho-poro.html>