OSSOBUCO NA PRESSÃO – FÁCIL E DELICIOSO

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de azeite extra virgem

2 kg de ossobuco fresco (não usar carne congelada)

2 cebolas médias em rodelas

1 pimentão verde ou vermelho

1 colher de sopa de alho picado ou triturado

4 tomates picados e sem sementes

1 lata (340 g) de molho de tomate pronto (não usar extrato de tomate)

1 e 1/2 colheres de sálvia desidratada (pode ser louro também)

pimenta-do-reino branca a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

O prato deverá ser feito diretamente em uma panela de pressão, onde adiciona-se inicialmente o azeite.

Os ingredientes deverão ser todos divididos em 2 porções e colocados em camadas na seguinte ordem: ossobuco, cebola, alho, tomate, pimentão, molho de tomate, temperos (sálvia, pimenta-do-reino branca e sal). Repetir esta ordem novamente.

Fechar a panela e levar ao fogo alto até o início da pressão (panela começa a chiar).

Abaixar o fogo e cozinhar por 50 a 60 minutos (cuidado para não ultrapassar este tempo em demasia).

Desligar o fogo e abrir a panela somente após a saída natural da pressão (cerca de 15 minutos).

O ideal é servir o ossobuco acompanhado de arroz branco e uma bela polenta ou purê de batata.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45553-ossobuco-na-pressao-facil-e-delicioso.html