

OSSOBUCO NA CANJICA

INGREDIENTES

- 6 ossobucos com osso, 2 dedos de altura
- 2 colheres a gosto de óleo
- 2 tabletes de carne amassados
- 3 cebolas picadas
- 3 dentes de alho amassados
- 3 tomates picados
- 1 colher de chá de pimenta dedo-de-moça picada
- 3 xícaras de chá de canjica (deixado de um dia para o outro)
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Temperar o ossobuco com o sal a gosto e deixar um pouco, enquanto for esquentar as 2 colheres de óleo em fogo brando.

Dourar o ossobuco no óleo, colocar os 2 tabletes, cebolas, alho amassado, tomates, pimenta dedo-de-moça, misturar bem.

Passar para a panela de pressão e colocar a canjica com os 2 litros de água, deixar por 45 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49363-ossobuco-na-canjica.html>