OSSOBUCO SICILIANO

INGREDIENTES

2 kg de ossobuco cortado com 3 a 4 cm de espessura

1 xícara de farinha de trigo

sal e pimenta do reino suficientes para temperar a carne

400 g margarina culinária

1 maço de salsinha e cebolinha

2 latas de sardinhas sem pele e sem espinhas

100 g de aliche

raspas da casca de 1 limão siciliano

MODO DE PREPARO

Tempere o ossobuco com pimenta-do-reino (preta) e sal.

Passe os pedaços de ossobuco na farinha de trigo pressionando-os para grudar bem a farinha.

Em uma panela de pressão frite os pedaços de ossobuco em metade da margarina (200 g), formando uma casca.

Depois de fritar a carne coloque água (aprox. 2 litros) na panela de pressão, feche a panela e deixe cozinhar por 50 minutos na pressão.

Enquanto cozinha a carne, faça uma pasta com 200 g de margarina, as sardinhas (drenadas), o aliche, salsinha e cebolinha bem picadas e as raspas de limão, homogeneizando bem a mistura.

Retire a carne cozida da panela de pressão, tomando o cuidado para não soltar a carne dos ossos, mantendo as rodelas de carne e osso, coloque em uma travessa que irá à mesa.

Espalhe um pouco da pasta em cada pedaço de carne e coloque liquido da panela na travessa, misturando o restante da pasta nesse caldo.

Sirva com arroz branco e batatas palha ou com espagueti ao alho e óleo (oliva).

Harmoniza bem com vinho tinto seco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51177-ossobuco-siciliano.html