

OSSOBUCO PRÁTICO

INGREDIENTES

2 kg de ossobuco
2 cebolas medias picadas
1 colher de azeite
5 tomates medios picados sem casca
1 lata de molho de tomate
1 colher de sopa de salvia picada
4 dentes de alho
sal a gosto
Pimenta branca a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão grande, coloque o azeite, as carnes, o alho, a cebola, o tomate, a sálvia, o molho de tomate, pimenta-do-reino e o sal.

Fechando a panela e quando começar a chiar marque 45 minutos.

Abra a panela e está pronto.

Sirva com arroz ou purê de batatas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52310-ossobuco-pratico.html>