

# 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 sálvia 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.

Feche 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>