

# 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.

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

Abra a panela e está pronto.

Sirva com arroz ou purê de batatas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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