

OSSOBUCO

INGREDIENTES

40 ml azeite extra virgem

2 kg ossobuco

1 cebola

2 dentes de alho

6 tomates

340 g molho de tomate

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão em fogo baixo, coloque o azeite, a cebola e o alho e refogue até começar a dourar

Coloque os pedaços de ossobuco e refogue até dourar

Acrescente o molho de tomate, o caldo de carne, o sal, a pimenta e cubra a carne com água

Feche a panela e cozinhe por 45 minutos; desligue o fogo após esse tempo

Após acabar toda a pressão, abra a panela e verifique se a carne está macia; se não estiver macia, coloque na pressão por mais 20 minutos e, se estiver macia e achar que tem muita água, ferva na panela destampada até a água reduzir à consistência de um molho; se achar que ficou muito seco, adicione 1 xícara de água e deixe ferver até formar um molho

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11022-ossobuco.html>