

OSSOBUCO COM MACARRÃO SPAETLZE

INGREDIENTES

3 kg de ossobuco
3 tomates sem sementes
2 cebolas médias
1 pimentão amarelo
1 pimentão verde
5 dentes de alho
1 colher (sopa) de alho-poró
1 colher (chá) de sal
1 tominho
5 colheres (sopa) de azeite de Oliva
4 ovos
1 creme de leite de 200 ml
600 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Fatie o tomate, a cebola, os pimentões, enquanto que, o alho e o alho

Refogue na panela de pressão o alho por 1 minuto

Em camadas, coloque 1/3 da cebola, do tomate e dos pimentões

Em seguida, repita as camadas na mesma ordem

Verifique se a água cobriu todo o ossobuco, se não, complete até cobrir por completo

Passados 30 minutos, complete de água até cobrir o Ossobuco e feche a panela de pressão;

Desligue o fogo e aguarde sair a pressão por 15 minutos

Em um refratário coloque os ovos e o creme de leite e mexa

Misture a farinha de trigo e sal a gosto

Misturando bem a massa, você vai verificar que ela ficou bem molinha, mas é assim que tem que ficar

Com a água fervendo jogue a massa sobre um escurridor de macarrão dentro da panela com a água fervendo

Em seguida, a massa vai começar a boiar, esse é o ponto

Repita a operação até cozinhar toda a massa

Numa frigideira grande, unte com azeite e frite a massa

Após, é só se servir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1213-ossobuco-com-macarrao-spaetlze.html>