

OSSOBUCO COM MANDIOCA: EU SEMPRE FAÇO AQUI EM CASA, É PRÁTICO E DELICIOSO...

INGREDIENTES

1,3kg de ossobuco swift
1 colher (sobremesa) páprica picante
1 colher (sobremesa) tempero bovino
1 colher (sobremesa) cebola, salsa, alho
1 colher (sobremesa) sal
1 colher (sopa) azeite
1 colher (sopa) alho swift
100g de cebola picada
1 tomate cortado em cubinhos
1 colher (sopa) extrato de tomate
8 pimentas de cheiro
Meio pacote de cenouras baby
1 mão de cheiro verde
Água o quanto baste
Sal a gosto
1kg de mandioca
Coentro cebolinha para o toque final

MODO DE PREPARO

Modo de preparo

Comece temperando o osso buco com páprica picante, tempero bovino, mix de cebola, salsa e alho em pó, sal e alho picadinho.

Na panela de pressão adicione o azeite, alho e cebola picadinha e deixe no fogo até dourar.

Acrescente o osso buco cozinhando até selar igualmente dos dois lados.

Acrescente o tomate, o molho de tomate, a pimenta de cheiro, a cenourinha, o cheiro verde e água até cobrir.

Corrija o sal, tampe a panela e cozinhe por 20 minutos após pegar pressão.

Deixe a pressão sair por completo e só aí abra a panela.

Coloque a mandioca e cozinhe mais 10 minutos na pressão.

Prontinho, passe para um refratário, finalize com cheiro verde e se delicie com essa maravilhosa receita de osso buco com mandioca.

Receita retirada: canal culinária em casa

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17173-ossobuco-com-mandioca-eu-sempre-faco-aqui-em-casa-e-pratico-e-delicioso.html>