

OSSOBUCO COM ALHO PORÓ

INGREDIENTES

- 4 ossobucos (mais ou menos 1 kg)
- 2 cebolas grandes picadas grosseiramente
- 3 dentes de alho grandes picados
- 4 tomates grandes picados grosseiramente
- 1 alho-poró cortado em fatias finas
- 1 lata de molho de tomate pronto
- 4 colheres (sopa) de vinho branco seco
- 1 colher (sopa) de sálvia picada
- 1 colher (sopa) de manjeriçã fresco picado
- 2 colheres (sopa) de óleo
- sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe os ossobucos e corte com uma faca afiada a nervura que envolve o ossobuco, pois ela encolhe ao cozinhar

Em uma panela de pressão, coloque o óleo e acrescente metade da cebola picada

Cubra com o resto da cebola, os alhos picados, os tomates picados e o molho de tomate

Não há necessidade de colocar água

Abaixe o fogo e deixe cozinhar por uns 50 minutos

Depois desse tempo sirva o ossobuco acompanhado de um purê de batata e uma salada de sua preferência

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3186-ossobuco-com-alho-poro.html>