

OSSOBUCO AO MOLHO DE MOSTARDA

INGREDIENTES

4 ossobucos de tamanho médio
1 cebola média
1 xícara (chá) de vinho branco seco
4 colheres (sopa) de mostarda
100 g de nata fresca
2 colheres (sopa) de óleo ou azeite
1 colher (sopa) de manteiga
2 folhas de louro
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

De véspera, tempere os ossobucos com sal, pimenta, louro e um pouco de vinho branco
No lugar do vinho branco, para o tempero dos ossobucos, você pode usar um sumo de um limão
Leve ao refrigerador para marinar até o dia seguinte
Em uma panela de pressão, coloque o óleo e a manteiga e deixe aquecer
Frite bem os ossobucos, dois a dois, até ficarem dourados
Acrescente a cebola picada e o vinho branco seco
Tampe a panela e deixe cozinhar na pressão por uns 35 minutos em fogo baixo
Depois de cozidos, retire os ossobucos da panela e reserve
Acrescente ao caldo que ficou na panela a mostarda e deixe ferver uns minutos
Se o molho ficou muito líquido deixe ferver mais um pouco
Acrescente a nata e mexa bem até incorporar, mas não deixe ferver
Acrescente os ossobucos ao molho e misture tudo muito bem
Deixe descansar por uns 5 minutos
Sirva em seguida, acompanhado de uma massa ou de um arroz branco

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/549-ossobuco-ao-molho-de-mostarda.html>