



## OSSOBUCO COZIDO COM MANDIOCA



Nível Intermediário



Rendimentos 4 porções



Tempo de preparo 100 min



Ocasião Especial Dia das mães



Modo de preparo Cozido

### INGREDIENTES

- 2 kg de Ossobuco Ouro Swift
- 2 colheres (sopa) de tempero Cebola, Alho e Salsa Swift
- Sal a gosto
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 200 g de Caldo Culinário de Carne Swift
- 300 ml de água
- 1 xícara (chá) de vinho branco
- 2 folhas de louro
- 1 lata de molho de tomates
- 300 g de Mandioca Swift
- Cheiro-verde picado para salpicar

### MODO DE PREPARO

1. Descongele as peças de ossobuco e tempere com o alho, cebola e salsa e o sal.
2. Em uma panela de pressão, aqueça o óleo e sele as peças de ossobuco, dos dois lados. Acrescente o caldo culinário, 300 ml de água, o vinho branco e as folhas de louro. Tampe a panela e cozinhe por 1 hora após o início da pressão ou até que esteja macia.
3. Adicione o molho de tomate, mais água se necessário, deixe iniciar fervura, corrija o sal e acrescente a mandioca, mexendo de vez em quando até completar o cozimento. Salpique com cheiro-verde e sirva a seguir.

### PRODUTOS UTILIZADOS



Ossobuco Swift Ouro Kg



Cebola, Alho e Salsa Swift



Caldo Culinário de Carne Swift



Mandioca Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:  
[WWW.SWIFT.COM.BR](http://WWW.SWIFT.COM.BR)