



## Locro

[www.receitasdafia.com/receitas/locro](http://www.receitasdafia.com/receitas/locro)

Você já provou Locro? Substancioso e nutritivo, é o prato típico do inverno e fica super delicioso. Bora fazer?

Locro not found or type

 40 min

 8 porções

### Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de milho para [canjica](#)
- Água para cozinhar
- 1,5kg de [ossobuco](#)
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 3 [cebolas](#) picadas
- 5 dentes de [alho](#) amassados
- 3 [tomates](#) picados
- [Pimenta dedo-de-moça](#) picada a gosto
- [Cheiro-verde](#) picado

### Modo de Preparo

1. Deixe a canjica de molho em água suficiente para cobri-la por 1 dia e lave.
2. Cozinhe a canjica com água em uma panela de pressão, por 15 minutos, em fogo baixo.
3. Reserve a água do cozimento da canjica em uma tigela, para ser aproveitada no cozimento da carne.
4. Reserve a canjica.
5. Tempere a carne com sal.
6. Na panela de pressão, aqueça o óleo e refogue a carne até dourar.
7. Adicione as cebolas e o alho e frite por alguns minutos.
8. Junte os tomates e a pimenta.
9. Cubra a carne com a água reservada e, se necessário, acrescente mais água.
10. Cozinhe na pressão por 20 minutos, até a carne ficar macia.
11. Espere esfriar para sair a pressão e misture a canjica na carne.
12. Cozinhe por alguns minutos, com a panela semitampada.
13. Acrescente a cebolinha e a salsinha.
14. Adicione o sal a gosto e sirva.