Locro

www.receitasdafia.com/receitas/locro

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

Locro

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 cobrí-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.