



Ossobuco com Polenta Cremosa

www.receitasdafia.com/receitas/ossobuco-com-polenta-cremosa

Essa receita é pra você variar o cardápio e incrementar nesse friozinho, no Brasil o ossobuco é visto como um corte de segunda, mas o prato de ossobuco é bastante apreciado e servido em restaurantes sofisticados na Europa e em outras partes do mundo. Que tal fazer, sua família vai adorar.

 50 min

 4 porções

Ingredientes

OSSOBUCO

- 4 [ossobucos](#) (1kg)
- 5 dentes de [alho](#) picados
- 2 colheres (sopa) de [vinagre](#)
- 1 colher (sopa) de [molho inglês](#)
- 1/2 colher (sopa) de [colorau](#)
- 3 colheres (sopa) de [azeite de oliva](#) ou [óleo](#)
- 1 [cebola](#) grande bem picada
- 340g de [molho de tomate](#)
- 4 xícaras (chá) de água fervente
- Sal e [pimenta-do-reino](#)
- [Cheiro-verde](#) a gosto

POLENTA

- 2 xícaras (chá) de [fubá](#)
- 1 colher (sopa) de [óleo](#) ou [azeite](#)
- 3 dentes de [alho](#) picado
- 2 colheres (sopa) de [cebola](#) picada
- 1 litro de água
- Sal a gosto
- 500ml de água (para o fubá)

Modo de Preparo

OSSOBUCO

1. Tempere a carne com sal e pimenta a gosto, o alho, o vinagre, o molho inglês e o tomilho.
2. Em fogo alto, aqueça bem o azeite na panela de pressão e doure os ossobucos dos 2 lados (cerca de 10 minutos).
3. Acrescente a cebola e refogue até ficar macia.
4. Adicione o molho de tomate e a água, tampe e, quando começar a apitar, abaixe o fogo e cozinhe por 30 minutos.
5. Retire a pressão para abrir a panela e verifique se a carne está macia.
6. Ajuste o tempero e leve a panela destampada ao fogo para apurar o molho

POLENTA

1. Numa panela, em fogo médio, refogue o alho e a cebola no óleo até dourar.
2. Em seguida adicione a água, o sal e misture.
3. Deixe no fogo médio até levantar fervura.
4. Enquanto isso, coloque o fubá numa tigela, adicione os 500 ml de água (em temperatura ambiente) aos poucos e vá mexendo com uma colher.
5. Misture o fubá com a água até que fique bem homogêneo.
6. Em seguida adicione essa mistura na água que está fervendo, ao poucos e mexendo com uma colher.
7. Mexa de vez em quando, tomando cuidado para não deixar queimar o fundo, por cerca de 30 minutos.
8. O ponto certo é quando a polenta começa a desgrudar do fundo da panela.
9. Desligue o fogo sirva em seguida com o ossobuco e salpique com cheiro-verde.