



SABORES DA  
ITÁLIA



## POLENTA COM RAGU DE OSSOBUCO



### Ingredientes:

- 5 Xícaras de Caldo de Legumes
- ½l de Leite
- 4 Xícaras de Água
- 2 Xícaras de Polenta DIVELLA
- 2 Colheres de Sopa de Manteiga Gelada
- 100gr de Parmesão Ralado

### Receita Básica do Caldo de Legumes:

- 1 Litro de Água
- 1 Cenoura Cortada Grosseiramente
- 1 Cebola Cortada em 4 Partes
- 2 Talos de Salsão
- 1 Alho Poró

### Modo de preparo:

Numa panela, levar a água, leite e o caldo, em fogo alto, até levantar fervura. Deixe outra panela, à parte, no fogo com mais água, caso seja necessário. Reduzir para o fogo médio e, pouco a pouco, ir colocando a polenta mexendo constantemente com um "fouet" ou colher de cabo longo. Quando toda polenta tiver sido colocada, diminuir o fogo e cozinhar por alguns minutos (siga as instruções da embalagem). Mexendo sempre para não grudar. Se for necessário, acrescentar mais água fervente ou leite para manter a textura cremosa. Desligar o fogo e colocar a manteiga e o parmesão. Verificar o sal. Servir com o ragu de ossobuco.

### Ingredientes:

- 4 Ossobucos
- 1 Lata de Pomodori Pelati DIVELLA
- 2 Xícaras de Passata DIVELLA
- 01 Alho Picado
- 01 Cebola Picada
- 01 Cenoura Picada
- 01 Talo De Salsão Picado
- 100ml de Vinho Tinto
- Sal
- Pimenta Negra CARMENCITA
- Azeite Orgânico LA PASTINA
- 500ml de Caldo de Legumes

Seleção:



ALIMENTOS



### **Modo de preparo:**

Temperar o ossobuco com sal, pimenta do reino e azeite. Aquecer uma panela de pressão, colocar 02 colheres de azeite e dourar os ossobucos de todos os lados. Reservar a carne. Na mesma panela, colocar azeite e fritar a cebola e o alho. Em seguida, colocar os legumes picados. Deixar cozinhar um pouco, temperar com sal e pimenta. Voltar o ossobuco na panela de pressão, adicionar o tomate pelado, a passata e regar com o vinho. Cobrir com o caldo de legumes e levar para cozinhar na pressão. Quando a carne estiver macia, retirar do fogo e desfiar. Manter o ragú aquecido para servir sobre a polenta.

Seleção:



ALIMENTOS