

SECONDI PIATTI

# Ossibuchi alla milanese tradizionali

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [130 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Gli ossibuchi alla milanese, tradizionalmente accompagnati dal [risotto allo zafferano](#), sono il **piatto simbolo della cucina lombarda**, e sono una vera bontà. La **ricetta** non è complicata ma prevede diversi passaggi, cura nei dettagli, e pazienza per poter gustare l'**ossobuco alla Milanese a regola d'arte**.

Gli ossibuchi alla milanese si preparano utilizzando **ingredienti semplici ed economici**, il tocco finale è dato dalla **salsa gremolata**, un trito di prezzemolo, aglio e scorza di limone che dona una punta di freschezza e sapore.

**Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico**

per cucinare in casa con le tue mani questo buonissimo piatto goloso e succulento, da oggi **gli ossibuchi alla milanese** non mancheranno nei menù dei tuoi pranzi in famiglia!

Cerchi [ricette di secondi piatti di carne](#)? Eccone alcune che ti faranno leccare i baffi!

[Fettine farcite al forno](#)

[Fettine di lonza al latte](#)

[Pollo arrosto](#)

[Friccò di Gubbio](#)

[Tagliata di manzo](#)

## INGREDIENTI PER CUCINARE GLI

### OSSIBUCHI ALLA MILANESE

OSSOBUCO DI VITELLO da 250 g - 4

CIPOLLE media - 2

VINO BIANCO 50 ml

BURRO 50 gr

FARINA 50 gr

BRODO DI CARNE 1 l

## INGREDIENTI PER IL RISOTTO ALLO

### ZAFFERANO

RISO CARNAROLI 250 gr

CIPOLLA 1

BURRO 50 gr

VINO BIANCO 20 ml

ZAFFERANO 1 bustina

PARMIGIANO REGGIANO

## INGREDIENTI PER LA GREMOLADA

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO

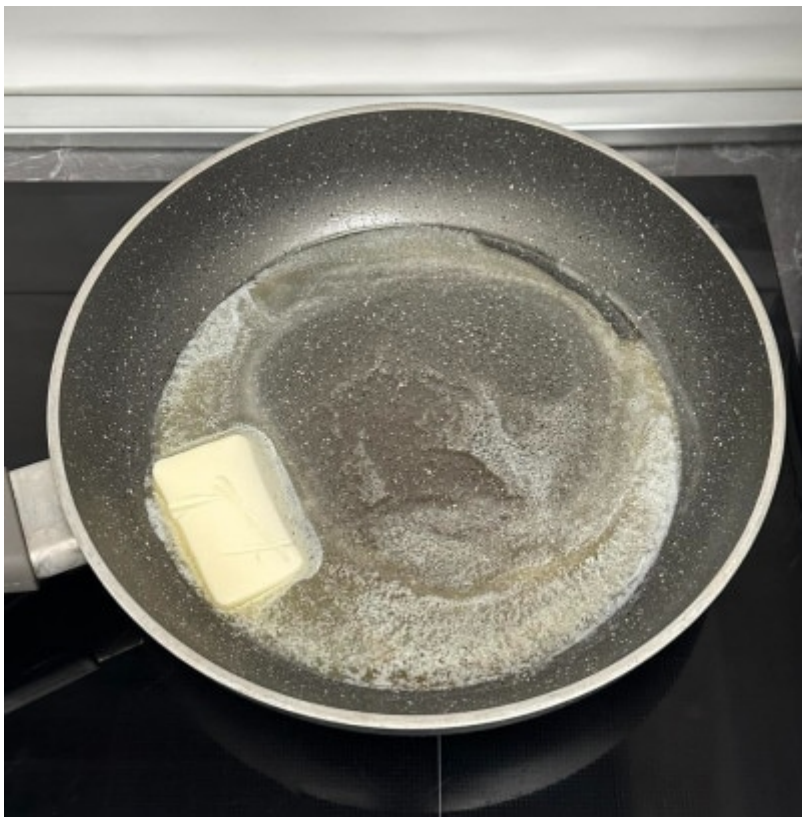
SCORZA DI LIMONE

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare gli ossibuchi alla milanese per prima cosa metti le fette di carne su un tagliere in legno e con un coltello ben affilato fai delle incisioni sulla membrana esterna, in questo modo non si arricceranno in cottura. Passa gli ossibuchi così preparati nella farina che avrai preparato in una ciotola a parte.



- 2 In una padella fai sciogliere il burro, metti gli ossibuchi e lasciali rosolare 3 minuti per parte, quando hai fatto, toglila la carne dalla padella e mettila da parte in un piatto.





- 3 Affetta la cipolla e mettila in una padella insieme al burro. Fai stufare la cipolla a calore basso mescolandola spesso.



4 Metti gli ossibuchi nella padella con le cipolle stufate e sfuma con il vino bianco e il brodo di carne. Metti un cucchiaio di passata di pomodoro, mescola e copri con un coperchio lasciando un piccolo sfiato. Lascia cuocere la carne a calore basso per circa 1 ora.

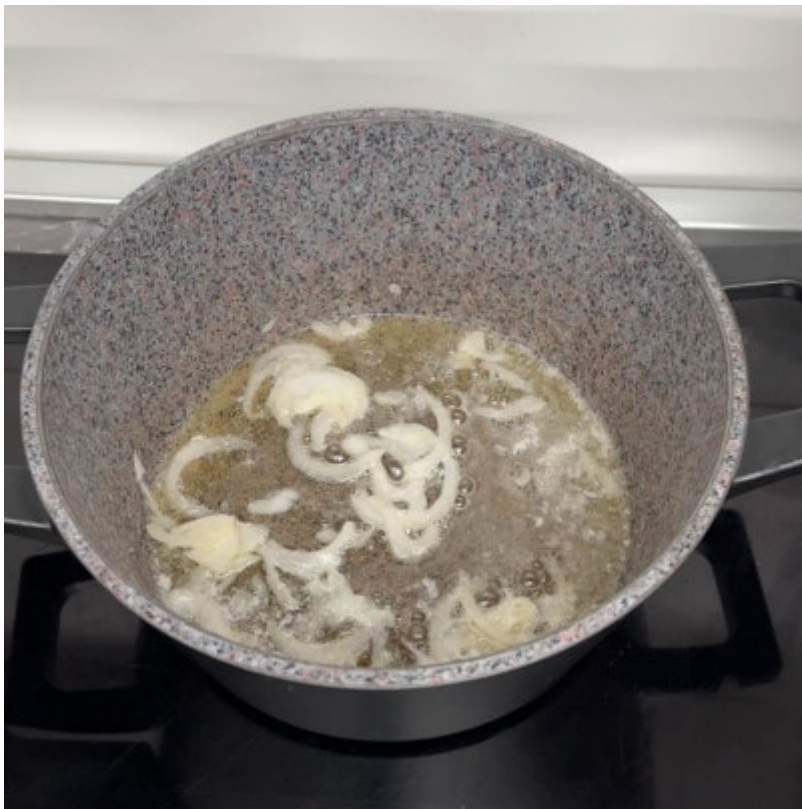








- 5** Nel frattempo prepara il risotto: In una pentola metti il burro con la cipolla e lascia rosolare. Unisci il riso, lascialo tostare e cuocilo aggiungendo i mestoli di brodo di carne.



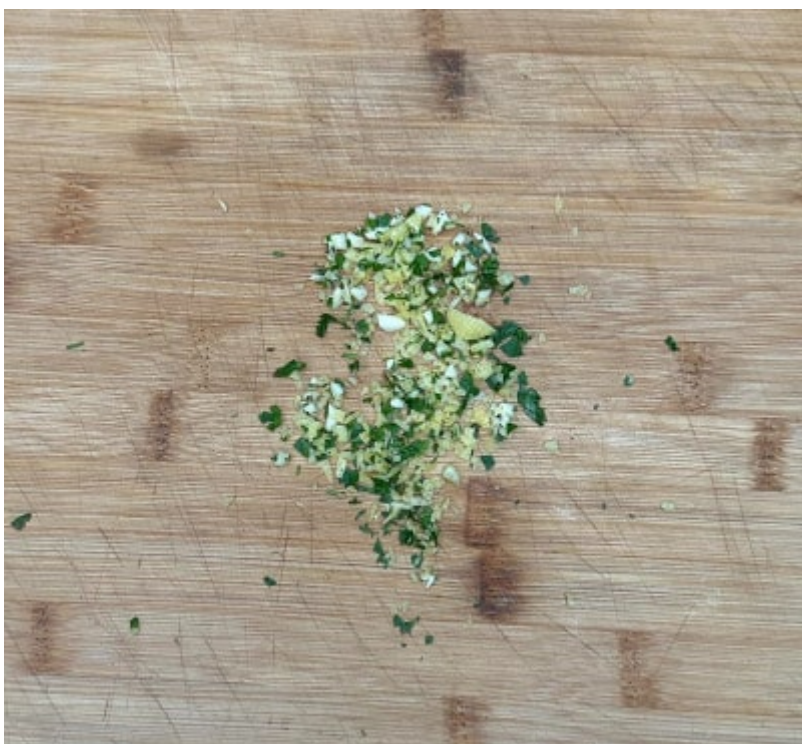


**6** Aggiungi lo zafferano e mescola. A fine cottura togli il risotto allo zafferano dal fuoco e manteca con altro burro e parmigiano.





**7** Trita insieme l'aglio sbucciato, le zeste di limone e il prezzemolo.



8 Disponi il risotto allo zafferano su un lato del piatto, aggiungi l'ossobuco alla milanese facendo in modo che una parte poggi sul riso, cospargi la carne con il sughetto con le cipolle e la gremolada. Gli ossibuchi alla milanese sono pronti!



## CONSIGLIO

Puoi preparare gli ossibuchi alla milanese utilizzando gli ossibuchi di manzo ma devi prolungare la cottura di 30 minuti. Puoi preparare l'ossobuco alla milanese in bianco o con pomodoro, e puoi sostituire il riso giallo con la polenta. La ricetta tradizionale prevede solo l'utilizzo di burro, ma se vuoi puoi sostituirlo con l'olio extravergine di oliva.