

SECONDI PIATTI

Ossibuchi alla milanese

di: *Cookaround*

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

OSSOBUCO DI VITELLO da 200 g - 4
PASSATA DI POMODORO 300 gr
CIPOLLE media - 1
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
BRODO DI CARNE 1 l
VINO ROSSO 1 bicchiere
BURRO 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO
FARINA 50 gr
SCORZA DI LIMONE di 0,5 limone -
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SPICCHIO DI AGLIO 1

PREPARAZIONE

1 Fare dei tagli sul dorso degli ossobuco, per evitare che si arricci durante la cottura. In una padella, abbastanza larga, da contenere in piano tutti gli ossobuco, scaldare l'olio e il burro, mettere a rosolare gli ossobuco, precedentemente infarinati, da entrambi i lati, toglierli e metterli da parte. Nella stessa padella aggiungere il sedano, la carota e la cipolla, precedentemente tritati, cuocete le verdure a fiamma dolce, fino a loro doratura, rimettere gli ossobuco, insaporire di sale e pepe. Appena inizia a sfrigolare, sfumare con il vino e lasciare evaporare, aggiungere la passata di pomodoro, lasciare cuocere a fiamma dolce, per 2 ore, girando ogni 30 minuti gli ossobuco, se in cottura la salsa dovesse asciugarsi troppo aggiungere il brodo di carne. A fine cottura gli ossobuco devono avere la carne tenera, che si stacca dall'osso. A cottura ultimata, togliamo gli ossobuco e li teniamo in caldo, a parte prepariamo la gremolata, con la scorza di limone, l'aglio e il prezzemolo, tritati finemente, aggiungere la gremolata nella salsa di cottura, lasciamo insaporire ancora per 2 minuti, regolando di sale se serve. Servire gli ossobuco con la sua salsa di cottura, accompagnato da un risotto alla milanese.