

SECONDI PIATTI

Ossibuchi stufati tradizionali

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 100 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

OSSOBUCO DI VITELLONE 4
FARINA 0
BURRO 15 gr
VINO BIANCO ½ bicchieri
PREZZEMOLO 1 mazzetto
LIMONE scorza grattugiata - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Infarinare gli ossibuchi.



- 2** Scaldate in un tegame sufficientemente ampio due cucchiai d'olio extravergine d'oliva e 15 g di burro, quindi fatevi rosolare gli ossibuchi.



- 3** Quando gli ossibuchi saranno ben rosolati, salateli e pepateli quindi sfumate la preparazione con 1/2 bicchiere di vino bianco secco lasciate la fiamma alta cosicché la parte alcolica del vino possa evaporare velocemente.



4 Protraete la cottura degli ossibuchi a tegame coperto per almeno 1 ora - 1 ora 1/2, verificate la cottura della carne che deve risultare molto morbida.

Durante la cottura aggiungete poca acqua qualora gli ossibuchi dovessero asciugarsi troppo.

Quasi al termine della cottura tritate il prezzemolo insieme alle scorze di limone e unite questo trito al tegame con gli ossibuchi.



5 Lasciate cuocere per altri 10-15 minuti.

Servite gli ossibuchi accompagnandoli con un contorno di piselli e riso bianco cotto al vapore.