

SECONDI PIATTI

Ossobuco al limone

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **90 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



L'osso buco è un taglio di carne molto gustoso e succulento che però incute talvolta timore in chi è alle prime armi in cucina, soprattutto questi che sono di vitello, una carne piuttosto delicata.

Questa versione al limone rende sicuramente giustizia sia alla delicatezza nella consistenza che nel sapore della carne che viene esaltato dall'aroma aspro ma leggero del limone.

Con questa ricetta non avrete più paura di sbagliare.

INGREDIENTI

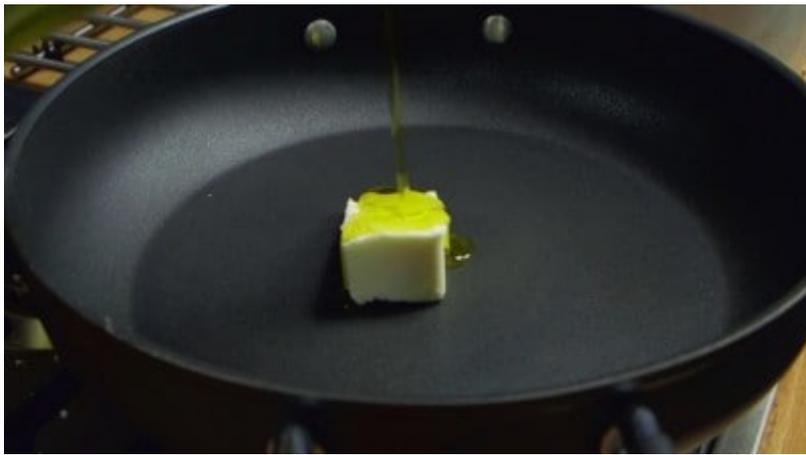
OSSOBUCO DI VITELLO 4
LIMONE 2
FARINA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
BURRO 20 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BRODO DI CARNE 1 l
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Mettete a scaldare una noce di burro con un filo d'olio extravergine d'oliva in una casseruola.

Nel frattempo incidete i bordi degli ossibuchi così non si arricceranno in cottura.

Infarinate bene tutti e quattro gli ossibuchi e fateli rosolare nella casseruola girandoli per un risultato uniforme.





- 2 Affettate finemente l'aglio ed unitelo nella casseruola insieme al prezzemolo tritato e lasciate insaporire per un minuto.



3 Sfumate la preparazione con il succo di un limone.



- 4 Coprire con il brodo e aromatizzare con la buccia grattugiata del secondo limone.
Cuocere per almeno un'ora, un'ora e mezza o fino a che risulteranno molto molto teneri.





5 Servite gli ossibuchi con il fondo di cottura al limone e uno spicchio di limone a piacere.

