

SECONDI PIATTI

Ossobuco alle cipolle un grande secondo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 75 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Cipolle e ossibuchi: due ingredienti per allestire un grande secondo. Il limone, con la sua freschezza, alleggerisce il piatto.

INGREDIENTI

OSSOBUCO DI VITELLO da 200 g l'uno - 4
PANCETTA (TESA) 70 gr
CIPOLLE BIANCHE 4
SALVIA 4 foglie
VINO BIANCO 1 bicchiere
FARINA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO
BRODO DI CARNE ½ l

PREPARAZIONE

1 Praticate dei tagli sul bordo degli ossibuchi per evitare che si arriccino durante la cottura. Infarinate gli ossibuchi scuotendoli per eliminare la farina in eccesso.

In una padella abbastanza larga da contenere in piano tutti gli ossibuchi, fate scaldare l'olio e fatevi soffriggere la pancetta con la salvia.

Aggiungete, quindi, gli ossibuchi e lasciateli rosolare su entrambi i lati, infine sfumate con il vino.



2 Lasciate evaporare completamente il vino, bagnate con il brodo e continuate la cottura a fiamma dolce per due ore, insaporite di sale e pepe. Aggiungete del brodo caldo all'occorrenza durante la cottura.

In un'altra padella fate appassire le cipolle in poco olio, quindi trasferitele in una teglia.



- 3 Aggiungete gli ossibuchi alle cipolle nella teglia e aromatizzate il tutto con delle scorze fini di limone.



- 4 Ultimate la cottura in forno per circa 20 minuti.

Servite gli ossibuchi con le cipolle e con una presa di pepe di mulinello.